

# MENU



## Antipasti / Starters

- Capasanta trattata ad ultrasuoni con crema di patate, rapa rossa e pistacchi croccanti** € 14,00  
*Scallop with potatoes cream, beetroot and crunchy pistachios*
- Puntarelle con vellutata di bufala affumicata e acciughe del Cantabrico** € 14,00  
*Chicory with smoked buffalo mozzarella cream and anchovies from Cantabrico sea*
- Crema di ceci, gamberi al Cognac, riduzione all'arancia e gocce di stracchino** € 15,00  
*Chickpeas cream, prawn flowered with Cognac, orange reduction and stracchino cheese*
- Cheesecake di taralli con mousse di burrata al salmone e gelè di lamponi** € 15,00  
*Cheesecake with taralli, burrata cheese and salmon mousse, raspberries gelè*
- Flan di pecorino e pepe con mousse di pere Williams** € 13,00  
*Pecorino cheese with pepper flan and pears mousse*
- Sashimi di filetto piemontese, foie gras e aceto balsamico** € 18,00  
*Piedmontese beef fillet sashimi, foie gras and balsamic vinegar*

## Primi / First Course

- Spaghettoni freschi ai pomodori e basilico** € 14,00  
*Spaghetti with tomatoes and basil*
- Crema di riso al nero di seppia, cubi di patate viola con mousse di cozze e robiola** € 18,00  
*Squid ink rice cream with purple potatoes cubes, and mousse of robiola cheese and mussels*
- Risotto con aglio nero, pistilli di peperoncino, erbe aromatiche, ceviche di salmone e gocce di frutti rossi** € 16,00  
*Risotto with black garlic, chilli pepper pistills, aromatic herbs, salmon ceviche and drops of red fruits*
- Gnocchi di patate al salmone su vellutata di piselli e menta con pomodorini confit** € 15,00  
*Potato gnocchi with salmon on pea and mint cream, with confit cherry tomatoes*
- Bigoli freschi con cacio e pepe, guanciale croccante e stracciatella di mozzarella** € 16,00  
*Bigoli pasta with cacio cheese, black pepper, crispy bacon and stracciatella cheese*



# MENU



## Secondi / Second Course

**Guancia di maialino iberico cotto a bassa temperatura e budino di patate** € 24,00  
*Iberian pork cheek cooked at low temperature and potato pudding*

**Suprema di pollo alla Caesar scomposta** € 16,00  
*Chicken breast with Caesar salad*

**Filetto di manzo al Barolo con guanciale croccante e vellutata di patate allo zafferano** € 26,00  
*Beef fillet shaded with Barolo wine, with crispy bacon and potatoes and saffron cream*

**Pappa al pomodoro con stracciatella di mozzarella e acciughe croccanti** € 16,00  
*Tomatoes soup, with stracciatella cheese and crispy anchovies*

**Tataki di salmone al sesamo nero su crema di patate e spinaci con salsa alla soia** € 22,00  
*Tataki salmon with black sesame on potatoes and spinach cream with soy sauce*

**Polpo\* ad ultrasuoni con le sue salse** € 22,00  
*Octopus with 3 creams*

## Dessert

**Crème brûlée** € 8,00  
*Crème brûlée*

**Cheesecake rivisitata ai frutti di bosco** € 10,00  
*Cheesecake with berries*

**Crostata di frutta fresca** € 10,00  
*Fresh fruit tart*

**Sformato al cioccolato con cuore caldo** € 8,00  
*Chocolate flan with an hot heart*

**Tiramisu** € 8,00  
*Tiramisu*