

LA CARTA

LE ENTRATE

ATTUTA DI COSCIA DELLA VITELLA DA FASSONE \* € 16
Magro della vitella da Fassone battuto a coltello condita all’Albese
“CALAMARATA” \* € 22
Calamari su Teppanyaki, crema di patate burrosa, fonduta di Squacquerone, soia ridotta al miele e porri fritti
“ TRE” FEGATO GRASSO D’OCA \* € 28
Mousse – Affumicato - Scaloppa
CAPESANTE E FAGIOLI DI PIGNA \* € 26
Capesante al burro salato, crema di fagioli bianchi, spuma di fegato grasso di anatra e verdurine fritte croccanti
LA CIPOLLA BIONDA E LA QUAGLIA \* € 26
Cipolla bionda cotta al sale, Quaglia, crema di patate Ratte, fegato grasso di anatra e Tartufo Nero dolce
IL MIO “MUSETTO” \* € 18
Musetto della vitella rosolato con scalogno, cialda di polentina “8 file” croccante e riduzione al Barolo

LA PASTA E IL RISO

RISOTTO AI CROSTACEI E CONCHIGLIE \* € 20
Riso Carnaroli dell’Az. Ag. Acquarello con crostacei, conchiglie secondo mercato e Burrata Pugliese
CAPPELLETTI DI CAPPONE € 16
Piccoli cappelletti di Cappone nel suo brodo ristretto
TEGAME CON ZUPPA DI PESCE \* € 25
Zuppa di pesce espressa secondo pescato cotta al momento in tegame di rame
SPAGHETTI ALLA “CHITARRA” AL RAGU’ € 16
Spaghetti alla chitarra caserecci con ragu’ di salsiccia di Bra, tartufo nero dolce e cime di rapa
LASAGNETTE ALLA FONDUTA CON CARDI € 16
Strati di pasta all’uovo, fonduta di fontina d’Aosta e Cardi Gobbi di Nizza rosolati
“MEZZIPACCHERI” AL POLPO DEL MEDITTERRANEO  € 18
Mezzipaccheri del pastificio DEFILIPPIS con Polpo del Mediterraneo, pomodorino confit e puntarelle

LE PIETANZe

CONIGLIO E CARCIOFI € 25
Bianco della coscia di coniglio in panatura croccante e erbe con olive Taggiasche e carciofi scottati alla maggiorana
COSTATA DI CERVO \* € 28
Costata di Cervo in cottura rosa, purè di radici amare e porri con mirtilli in composta e il suo fondo
STECCO DI LUMACHE € 22
Lumache di Cherasco avvolte nel lardo di Arnad in leggera frittura con salsine e spinacino novello
“ TRE…TONNO” ROSSO € 28
Il filetto di Tonno Rosso Pinna Gialla in tre consistenze e crudita’
COSTATINA DEL CARRE’ DI AGNELLO \* € 28
Costatina di carré d’agnello cotta sulla pietra di Luserna, verdure grigliate, sale speziato e salsa Barbeque
CRUDO DI PESCE \* € 30
Crudo di pesce secondo mercato, salsine, insalatina di germogli e foglioline

IL FORMAGGIO

IN COLLABORAZIONE CON FRANCO PAROLA CASA DEL PARMIGIANO DI SALUZZO ARBIOLA DI ROCCAVERANO E LA BEPPINO OCCELLI DI FARIGLIANO
Degustazione con 12 tipi formaggi € 24
Degustazione con 6 tipi di formaggi € 16
ROBIOLA DI PECORA STAGIONATA “FRABOSANA” Parola LATTE CRUDO 100 % OVINO
ROBIOLA DI MURAZZANO D.O.P. Parola LATTE CRUDO 100 % OVINO
TUMA DI PECORA DELLE LANGHE Parola LATTE CRUDO 100 % OVINO
“ARSIVE’” IN FOGLIA DI CASTAGNO Arbiola LATTE CRUDO 100 % CAPRINO
ROBIOLA DI ROCCAVERANO Arbiola LATTE CRUDO 100 % CAPRINO
CAPRINI DI NETRO “AL CARBONE VEGETALE” Parola LATTE CRUDO 100 % CAPRINO
BETTELMATT ALPE FORNO (STAGIONATO) Parola LATTE CRUDO 100 % VACCINO

IL DOLCE

“IL BABA’” di Tommaso € 13
Baba’ Napoletano con gelato al torroncino e crema Inglese all’arancio
MERINGA…MERINGA \*  € 13
Cialde di meringa, zabajone al limone e chantilly, mango fresco e cioccolato bianco
ZUCCOTTO AL FONDENTE 70% E PERE € 13
Zuccotto di cioccolato fondente e pere servito caldo, liquido di “Martine” al vino rosso
CREME-BRULEE \*  € 13
Cocotte di Creme Brulee all’essenza di limone della costa Amalfitana
TORTINO DI NOCCIOLA € 13
Tortino caldo alla Tonda Gentile i.g.p. al cucchiaio, salsa Inglese al Moscato d’Asti
IL SEMIFREDDO AL TORRONE \*  € 13
Semifreddo al torrone “Relanghe” e cioccolato fondente 64 %
SORBETTI \* Mela Golden cotta in forno-Mandarino di Sicilia-All’infuso di menta fresca-Limone di Sorrento € 10

**il menu può subire variazioni momentanee, elencheremo a voce ogni cambiamento.**

ACCOMPAGNIAMO LE NOSTRE AMUSE-BOUCHE CON VINI A CALICE:

* “ANAS- CETTA” LANGHE BIANCO NASCETTA 2013 € 6,00
* LANGHE D.O.C. ARNEIS DAMILANO 2013 € 6,00
* METODO CLASSICO BRUT “ ERPACRIFE “ ROSE’ DOSAGGIO ZERO € 7,00
* FRANCIACORTA BRUT CA’ DEL BOSCO VINTAGE COLLETION 2009 € 8,00
* CHAMPAGNE AUBRY BRUT PREMIERE CRU’ € 13,00
* L’ACQUA IN BOTTIGLIA È DELLA SORGENTE “SPAREA” DI LUSERNA SAN GIOVANNI 0,750 € 3,00
* NOSTRO MALGRADO IN ALCUNI CASI SARÀ ADDEBITATO IL COPERTO € 5,00

**TUTTI I PIATTI CONTRASSEGNATI CON ASTERISCO ROSSO SONO ADEGUATI PER CELIACI**

IN BASE ALLE NUOVE LEGGI VIGENTI ITALIANE LE RICEVUTE FISCALI E LE FATTURE SUPERIORI A € 999,00 NON POSSONO ESSERE PAGATE IN CONTANTI MA CON CARTA DI CREDITO O ASSEGNO BANCARIO ACCOMPAGNATO

IN BASE ALLE NORME HACCP ALCUNI PIATTI NECESSITANO L’USO IN PREPARAZIONE DELL’ ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER SALVAGUARDARE L’INTEGRITA’, LA CONSERVAZIONE E LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO.

IN BASE ALLA LEGGI n.3 del 16/1/2003 IN TUTTI I LOCALI DI QUESTO RISTORANTE È **VIETATO FUMARE**.