

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**.