

Antipasti

Burrida di Seppie nostrali, salsa all'aglio dolce e croccantino al mix di semi

Cuttlefish Burrida, sweet garlic sauce and mixed seed crunch

17,00 €

Maiolino da Latte, frittata e composta di finocchi

Suckling Pig, omelette and fennel compote

17,00 €

Verze ripiene in farcia di verdure e formaggio, Gratin

Stuffed cabbage with vegetable and cheese filling, Gratin

16,00 €



Primi

Gnocchetti ai crostacei con crudità di gamberi, gel al mandarino ed erbe aromatiche

Gnocchi with sauce and raw shrimp, mandarin gel and aromatic herbs

22,00 €

Ravioli di coniglio di Carmagnola alla cacciatora e Parmigiano "Az Ag Persegona"

Ravioli with rabbit from Carmagnola cacciatora style
and "Az Ag Persegona" Parmesan

20,00 €



Risotto ai Porcini e Burro acido

Risotto with Porcini Mushrooms and Acid Butter

(Minimo x2) 20,00 €



Secondi

Trancio di pescato, purea di mele caramellate, spinacio e balsamico

Fish fillet, caramelized apple puree, spinach and balsamic vinegar

27,00 €

Brasato di "Cabannina" al vino rosso su letto di verdure invernali

Braised "Cabannina" in red wine on a bed of winter vegetables

27,00 €



"Scherpada" di Ponzano al monte con formaggio fuso al forno

"Scherpada" from Ponzano al montewith baked melted cheese

25,00 €



Dessert

Bavarese al cioccolato bianco, gianduia e nocciole

White chocolate bavarois, gianduia and hazelnuts

9,00 €

Torta della Nonna al mandarino, salsa mou e pinoli

Torta della Nonna with mandarin, mou sauce and pine nuts

9,00 €

Gelato alla vaniglia, gateau di mele e cannella

Vanilla ice cream, apple and cinnamon gateau

9,00 €