

PRONTO IN TAVOLA IN VETRO

*novità

Antipasti

Verdure grigliate	7 €
Tartara di salmone canadese e avocado	11 €
Cucchiai di gamberi e scampi crudi al tartufo nero (7pezzi)	20 €
Piovra all'olio E.V.O. con sedano e olive	11 €
* Insalata di molluschi e crostacei con hummus al limone	11 €
Uovo croccante in fonduta di Parmigiano tartufato	11 €
Insalata di puntarelle e carciofi giudea	9 €
* Burrata con gazpacho di pomodoro	8 €
Sformato di topinambur con fonduta di Robiola	9 €
Pata Negra	12 €
* Scaloppa di foie gras alle mele e calvados	12 €
* Insalata di gallo capricciosa	12 €

Primi piatti

Gnocchi di zucca al Taleggio e noci e briciole di amaretto	12 €
* Trofie integrali al pesto (no aglio)	12 €
* Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto e asparagi	13 €
Risotto allo zafferano	14 €
* Risotto al rosmarino	14 €
Paccheri di Gragnano al granchio	15 €
* Riboillita alla toscana con gamberi	10 €
* Rigatoni alla gricia	11€
* Rigatoni cacio e pepe	11 €
* Pizzoccheri	11 €

Secondi piatti

Tonno al forno su crema di patate al limone	16 €
* Seppie al nero con spuma di patate	13 €
Spada con caponata di verdure	16 €
Calamari arrosto con hummus di ceci e sesamo	14 €
Battuta di manzo al tartufo nero	16 €
* Galletto alla diavola con funghi champignon	13 €
* Petali di vitello in salsa tonnata	13 €
Coniglio alla trentina con piccoli canederli e crauti	15 €
Maialino stufato al vino rosso	15 €

Dolci

Cassata piemontese con salsa alla gianduia	7 €
Crema di ricotta alle pere e miele Bio	7 €
Budino all'amaretto con cioccolato al caramello	7 €
Budino caramellato al mascarpone	7 €
*Babbà al rum con mousse al cioccolato	7 €
Sorbetto all'arancia e melograno	6 €
Gelato al pistacchio	6 €
Gelato alla liquirizia	6 €