

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato *Brand de cujan*, zucchine e olive della riviera marinate
16

Battuta di manzo al coltello, ricotta, pomodorini marinati e salsa di acciuga
18

Bruschetta *soma d'aj* con antipasto piemontese del nostro orto e misticanza
14

Lattuga ripiena di pesce in salsa di nocciole e fave fresche
16

Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese
14

Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi
16

Primi

Corsetti al pesto di foglie di sedano e calamari, zeste di limone
18

Ravioli del *plin* al sugo di carne
19

Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda
19

Tagliatelle, con ragù di manzo al coltello e tartufo nero
18

Zuppa del canavese alle verdure primaverili e brodo tiepido di basilico
16

Menù alla carta

Secondi

Controfiletto di manzo, melanzana affumicata e ceci al rosmarino

20

Petto di galletto rosolato, fagiolini, patate e pesto di basilico

19

Pluma di maiale, purea di mele alla senape e spinacino ripassato al burro

20

Soffice di patate, tuorlo d'uovo, porri e tartufo nero estivo

20

Trancio di pescato del giorno, con zuppetta di piselli, fagioli neri e maggiorana

22

Desserts

Bonet con pere marinate alle spezie e panna montata

10

Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e frutta secca

10

Fragole al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e crumble di cacao

10

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e *sbrisolona*

10

Sorbetto di ciliegie con latte di mandorle, sciroppo al vino e cialda croccante

10