

## Menù alla carta

---

### *Antipasti*

Tonno di gallina, mostarda di zucca, cipolla al forno e maionese alle nocciole	16
Baccalà mantecato <i>Brand de cujan</i> , bietole ripassate al burro nocciola e castagne	17
Battuta di manzo al coltello, ricotta, carciofi e olive	19
Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese	14
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	16
Bruschetta <i>soma d'aj</i> con antipasto piemontese del nostro orto e misticanza	14

### *Primi*

<i>Ciuppin</i> tiepido, pane all'olio, calamari, patate e finferli	17
Ravioli del <i>plin</i> al sugo di carne	19
Gnocchetti di patate con ragù di manzo al coltello, polvere di porcini e maggiorana	19
Agnolotti ripieni di cotechino, cremoso di patate al tartufo e riduzione di Barolo	18
Risotto mantecato alla zucca, crema di Castelmagno e polvere di fave di cacao	19

### *Secondi*

Trancio di pescato del giorno al verde e le sue patate	23
Guancia di vitello, fondo al cacao e funghi secchi, polenta morbida	21
Pluma di maiale, cavolo nero ripassato al burro, purea di mele alla senape	22
Petto di galletto rosolato, cardi al latte, pane di recupero alle olive e erbe	19
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, topinambour e Montebore	20