

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato – <i>brandacujun</i> –, zucchine in due consistenze, pinoli e pane	24
Tonno di gallina, bagnetto rosso e nocciola Tonda Gentile del Piemonte tostata	24
Battuta al coltello delle nostre Fassone con asparagi, panna acida e tuorlo grattugiato	25
Vitello al punto rosa, tonnata all'antica e polvere di capperi	24
Torta pasqualina, erbe spontanee dell'orto, <i>prescinsêua</i> e uova di quaglia	23

Primi

Corzetti della tradizione con pesto di noci, bottarga di muggine e pepe rosa	25
Risotto Acquerello mantecato al Bra duro, crema di piselli, aglio orsino e germogli di crescione	26
Ravioli del plin al fondo d'arrosto	25
Gnocchetti di patate con ragù delle nostre Fassone al coltello e tartufo nero	24
Vellutata di carote arrosto con scorfano in olio cottura, latte di cocco, agretti e zeste di limone	25

Secondi

Polpo scottato con macedonia dell'orto La Raia, crema di caprino e olio al basilico	29
Petto di galletto con salsa al Vermouth, crema di champignon e erbe al burro	28
Guancia di Fassona con il suo fondo, cipollotto primaverile alla barbera e patata	29
Lombata di agnello con carciofi stufati, olive taggiasche e salsa all'uovo	33
Vellutata di carote arrosto con scorfano in olio cottura, latte di cocco, agretti e zeste di limone	26



MICHELIN