



Antipasti

Carne cruda di "Fassona"
€ 15

Vitello tonnato classico piemontese
€ 15

*Coniglio, salmone affumicato e carote sott'aceto
€ 18

*Asparagi, gamberi e salsa olandese
€ 22

*Polpo arrosto, carciofi, crema di patate e bagnetto verde
€ 22

Pasta fresca di nostra produzione

*Agnolotti del "plin" ai tre arrosti
€ 16

*Tajarin al ragù di salsiccia
€ 16

*Spaghetto trafilato al bronzo "mare mare"
€ 26

Maccheroncini trafilati al bronzo, cacio, pepe e fave
€ 18

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi gli allergeni.

I secondi di Pesce e di Carne

*Merluzzo di fresca salatura, bagnetto verde e cavolfiore
€ 22

*Tempura di gamberi e verdura con salsa al limone e zenzero
€ 25

*“Fassona” cotta rossa con salsa al vino rosso **(Per 2 persone)**
€ 46

* Arrostino della vena cotto morbido, purea di patate
€ 22

*Agnello cotto a bassa temperatura e poi arrostito, carciofi
€ 22

Selezione di formaggi al carrello
€ 18

Menù della tradizione

Vitello tonnato classico
°°°

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti
°°°

Arrostino della vena cotto morbido, purea di patate
°°°

Tiramisù alla nocciola
€ 55

“La cucina di per sé è scienza, sta al cuoco farla diventare un’arte”

Chef Gualtiero Marchesi

Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.

Gli alimenti contrassegnati da *, per esigenze di reperibilità del prodotto e/o conservazione, hanno subito un trattamento di abbattimento a - 18° C.