

## Antipasti di terra

### *Il Piemonte in tre assaggi* (3-4-5-7-8-GF)

Assiette composto da vitello tonnato, crema morbida di robiola piemontese, noci e pere speziate, "Salam d'la duja".

€ 15,00

### *Battuta* (7-12-GF)

Carne cruda battuta al coltello accompagnata da insalatina al balsamico, Fete De Moine e scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 15,00

### *Carpaccio in bagna cauda\** (4-7-GF)

Carne di vitello a fettine sottili condite con salsa a base di acciughe, aglio, olio evo

Porzione intera € 15,00 ,porzione ridotta € 10,00

### *Rotondino cotto al sale con salsa tonnata* (3-4-5-GF)

Porzione intera € 15,00 Porzione ridotta € 10,00

### *Cecina De Leon e Jamon Serrano riserva* (1-5-6-7-8)

Carne bovina essiccata ed affumicata e prosciutto crudo, pane di segale, riccioli di burro, bruschette con pomodorini confit

€ 18,00

### *Uovo morbido in crosta di riso Venere* (1-3-7)

Servito su crema di patate al tartufo nero

€ 15,00

## Antipasti vegetariani

### *Crema di robiola piemontese con noci e pere speziate* (7-8-GF)

€ 9,00

### *Insalata di carciofi* (7-12-GF)

Carciofi freschi, olive taggiasche, pinoli, scaglie di parmigiano, olio evo, limone e riduzione di balsamico

€ 15,00

## Antipasti di mare

### *Bruschettone alle seppie* \* (1-4-6-8-12-14)

€ 15,00

### *Sashimi\** (2-4-6-10-11-14-GF)

Carpaccio e tartare di salmone marinati maison, gamberi rossi, chutney di pere e uova di sperlano al wasabi

€ 22,00

### *Gamberoni in kataifi su letto di verdure scottate\** (1-2-5-6-9)

Avvolti in pasta kataifi e fritti, verdure croccanti, gocce di salsa di soia

€ 15,00

## Primi di terra

### *I nostri gnocchi\** (1-3-7)

I nostri gnocchi rosolati in crema di Parmigiano profumata al rosmarino

€ 12,00

▪

### *I nostri agnolotti\** (1-3-7-9-12)

Pasta all'uovo con ripieno di stufato di tre carni al sugo d'arrosto

€ 15,00

▪

### *Ravioloni di zucca al ragù di cinghiale\** (1-3-7-9-10-12)

€ 17,00

▪

### *Tajarin al tartufo nero* (1-3-7)

Pasta all'uovo servita con tartufo nero

€ 20,00

▪

### *Tajarin al ragù d'oca* (1-3-9-12)

€ 15,00

▪

### *Spaghettini dell'orto* (9-GF)

Spaghetti di mais bianco, giallo e riso, verdure croccanti à la julienne

€ 11,00

▪

### *Spaghetto Martelli al sugo di pomodoro* (1)

Pasta Martelli ottenuta impastando le migliori semole di grano duro, mediante la trafilatura in bronzo, successivamente essicata a "bassa temperatura tradizionale" 33-36° C. per circa 50 ore

€ 11,00

## I risotti

### *Panissa* (7-8-9-12-GF)

Risotto tipico vercellese, fagioli, "Salam d'la duja" e Barbera

Tempo di cottura 20 minuti

€ 15,00

▪

### *Risotto dello Chef* (7-12-GF)

Riso Carnaroli con rape rosse e spirale di gorgonzola

€ 15,00

## Primi di mare

### *Linguine moscardini e carciofi\** (1-4-12-14)

€ 18,00

▪

### *Gnocchetti di ceci con ragù di calamari\** (1-3-4-12-14)

€ 17,00

▪

### *Tajarin con bagna cauda* (1-3-4-7)

€ 14,00

▪

### *Spaghetto Martelli alla bottarga di muggine\** (1-3-4-12)

Spaghetti Martelli con bottarga, aglio olio e peperoncino

€ 16,00

## Secondi di terra

### *Lumache alla parigina\** (1-4-7-8-10)

Sei lumache € 12,00 Dodici lumache € 20,00

▪

### *Filetto di manzo alla plancia* (GF)

Filetto di manzo servito con verdure alla griglia  
€ 26,00

▪

### *Tagliata di manzo alla plancia* (GF)

Tagliata, bouquet di insalata di stagione  
€ 27,00

▪

### *Filettino di maiale alle mele e Calvados* (12- GF)

Servito con bouquet di insalata di rape rosse  
€ 18,00

▪

### *Tagliata di patanegra alla plancia\** (9-10- GF)

Con il suo contorno  
€ 20,00

▪

### *Guancia di vitello brasata\** (9-12- GF)

Scaloppe di guancia tenerissima servita con patate al salto  
€ 18,00

## Secondi vegetariani

### *Orologio di formaggi* (1-7-8)

Sette varietà stagionali locali e straniere con salse in abbinamento  
€ 20,00

▪

### *Carciofo pastellato su crema di sedano rapa* (1-5-9)

€ 15,00

## Secondi di mare

### *Bollito di mare\** (2-3-4-14- GF)

Granchi, seppie, black cod, gambero rosso bolliti serviti con  
Verdure di stagione e maionese maison  
€ 24,00

▪

### *Triglie all'arancia\** (4-9)

Filetti di triglie all'arancia serviti con tortino di riso venere e crema di finocchio  
€ 22,00

▪

### *Fritto mare\** (1-2-3-4-12-14)

Calamari e gamberi croccanti, salsa agrodolce servita a parte  
€ 17,00

▪

### *Filetto di branzino alla plancia\** (3-4-7- GF)

Filetto di branzino grigliato servito mix insalata, patata  
alla griglia e salsa bernese  
€ 16,00