



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassona, tuorlo fritto, cialdina di Parmigiano ed emulsione alla rucola (1,3,5)

Fassona beef tartare, fried egg yolk, Parmesan crisp and arugula emulsion

Vitello tonnato della tradizione (5)

Traditional veal with tuna sauce and fried caper

Salmone marinato agli agrumi e coulis di mango (6)

Citrus-marinated salmon with mango coulis

Quenelle di baccalà mantecato, pomodorino confit, petali di cipolla e pinoli (1,6,8)

Quenelle of whipped salt cod, confit cherry tomato, onion petals and pine nuts

Flan di porri e fonduta di valle (5,8)

Leek flan with mountain cheese fondue

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli alle erbe e zest di limone (8)

Carnaroli risotto with herbs and lemon zest

Agnolotto del Plin al sugo d'arrosto (1,5)

Plin Agnolotto with roast gravy

Gnocchetto di patata con crema di carciofi, gambero e bottarga (1,4,5,6)

Potato gnocchi with artichoke cream, prawn and bottarga

Spaghetto alla chitarra, vongole e datterini (1,5,6,12)

Chitarra spaghetti, clams and datterino tomato

Raviolo della Val Varaita, burro, nocciola e Parmigiano (1,5,8)

Val Varaita raviolo with butter, hazelnut and Parmesan



Secondi piatti / Second course

Tagliata di Fassona nappata al burro salato ed erbe con scalogno al Nebbiolo e patata novella (8)
Fassona steak glazed with salted butter and herbs with shallots in Nebbiolo wine and new potato

Filetto di maiale CBT, chutney di mela e cipolla di Tropea
Slow-cooked pork fillet with apple chutney and Tropea onion

Tataki di tonno, zest di salvia e agrumi, sesamo bianco e caponatina (2,6)
Tuna tataki with sage and citrus zest, white sesame and caponata

Trancio di merluzzo e asparagi (6)
Cod steak with asparagus

Tomino in crosta di panko, pak choi brasato e barbabietola in osmosi (1,5,8)
Tomino cheese in panko crust, braised pak choi and osmotic beetroot

Dessert

Zabaione e biscotti (1,5)
Eggnog and cookies

Pera Kaiser al vin brulé e crema alla vaniglia (5,8,15)
Kaiser pear in mulled wine and vanilla cream

Panna cotta ai mirtilli e lavanda (6,8)
Blueberry and lavender panna cotta

Tartelletta con cheesecake alla fragola (1,5,8)
Strawberry cheesecake tartlet

Sorbetto al frutto della passione
Passion fruit sorbet

Acqua 0,75 cl
Water 0,75 cl

Caffè
Espresso coffee

Coperto
Service charge

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broadbean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozima, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.