



**Cominciamo con i Tartare del momento...**

<i>Tartare di verdure del momento...</i>	14.00/24.00
<i>Tartare di tonno rosso, sesamo bianco, limone, soia e pane croccante</i>	19.00/34.00
<i>Tartare di salmone scozzese, guacamole di avocado, aneto e mandorle tostate</i>	18.00/32.00
<i>Tartare di orata alla ligure, olive, pinoli, pomodorini e patate</i>	19.00/34.00
<i>Tartare di manzo tagliato al coltello, basilico, cipollina e prezzemolo</i>	19.00/34.00

**Dalle entrate....**

<i>La zuppa dei nostri Chef...</i>	13.00
<i>Le crocchette di baccalà mantecato, insalata di puntarelle e maionese agli agrumi</i>	18.00
<i>L'assortimento di salumi</i>	22.00/36.00
<i>La terrina di selvaggina, Pan Brioche "maison" e marmellata ai fichi</i>	16.00
<i>Insalata di lingua di manzo, salsa verde e croccante di pane</i>	14.00

**Alle paste...**

<i>Le classiche lasagne fatte in casa</i>	22.00
<i>I ravioli di fagiano in brodo</i>	24.00
<i>Le nostre linguine di Gragnano allo scoglio e pomodoro</i>	28.00
<i>Gli gnocchi fatti in casa, cime di rapa, colatura di alici e crumble di pane "Aglio e Olio"</i>	24.00
<i>Il risotto mantecato alla zucca, Chanterelles e Castelmagno</i>	26.00



***Se vi piace la carne....***

<i>Il filetto di manzo alla piastra, patate novelle e verdure</i>	47.00
<i>Il Rack d'agnello alla Provençale, schiacciata di patate e verdure</i>	42.00
<i>La guancia di vitello brasata, purea di patate e verdure</i>	32.00
<i>L'entrecôte di cervo e i suoi contorni di stagione</i>	39.00
<i>La coscia d'anatra confit, salsa ai fichi e crostino di polenta</i>	33.00

***O piuttosto il pesce...***

<i>Il filetto di tonno scottato, riso venere e verdure</i>	39.00
<i>Il trancio di rombo, patate e funghi porcini</i>	36.00
<i>I tentacoli di polpo alla piastra, crema di ceci e salicornia</i>	33.00
<i>La proposta del giorno...</i>	...

***Per concludere in bellezza...***

<i>L'assortimento di formaggi</i>	21.00
<i>La torta al cioccolato fondente e granella di pistacchio</i>	12.00
<i>La spuma di Castagne e gelato alla panna doppia della Gruyères</i>	13.00
<i>La classica Tarte tatin di mele e gelato al fiordilatte</i>	12.00
<i>Il tiramisù dei nostri chef</i>	11.00

***Affine di assicurarvi un servizio ottimale, si prega la gentile clientela di avvisare il personale di sala in caso d'eventuali allergie o intolleranze.***

*Provenienze:*

*Manzo CH, Vitello CH, Salmone Scozia, Tonno AT, Maialino CH, Agnello NZ*