



MENU

ANTIPASTI • APPETIZERS

- Capasanta, camomilla, sedano rapa • Allergeni: molluschi € 23
Scallop, camomile, celeriac • Allergens: shell fish
- Foie gras, porto, rapa rossa, pan brioche • Allergeni: glutine € 28
Foie gras, port, beetroot, brioche bread • Allergens: gluten
- Cardoncello, mandorla, granchio, cavolo riccio € 20
cardoncello mushroom, almond, crab, cabbage
- Indivia, arachidi, mandarino • Allergeni: frutta con guscio € 18
Endive, peanuts, mandarin • Allergens: nuts

PRIMI PIATTI • FIRST DISHES

- Risotto, coda di manzo, riccio di mare, formaggio blu del Monviso, peperone crusco • Allergeni: latticini € 33
Risotto, beef tail, sea urchin, blu Monviso cheese, crusco pepper • Allergens: dairy products
- Plin di carciofi e koji d'orzo, bagna cauda, whisky torbato • Allergeni: glutine, uova, pesce € 22
Artichokes plin, barley koji, bagna cauda (sardine sauce), peated whisky • Allergens: gluten, eggs, fish
- Pasta mista, ceci, cozze, miso di nocciola, dragoncello • Allergeni: glutine, frutta con guscio, pesce € 26
Mixed pasta, chickpeas, mussels, hazelnut miso, tarragon • Allergens: gluten, nuts, fish

SECONDI PIATTI • SECOND COURSES

- Pesce bianco, mole, scarola, uvetta • Allergeni: pesce € 30
White fish, mole, escarole, raisin • Allergens: fish
- Astice, verza, paprika, bernese • Allergeni: crostacei, latticini € 42
Lobster, cabbage, paprika and bernaise sauce • Allergens: shell fish, dairy products
- Maialino, rafano, thè nero, porro € 26
Pork, horseradish, black thea, leek
- Anatra, aglio nero, frutti rossi, farro, scalogno € 35
Duck meat, black garlic, red fruits, spelt, shallot

CONTORNI • SIDES

- Patate al forno € 8
Baked potatoes
- Verdura di stagione € 8
Seasonal vegetables
- Insalata mista € 8
Mixed salad

TRADIZIONE • TRADITION

- Tortellino in brodo grasso della tradizione • allergeni: glutine € 18
Tortellino in traditional fatty broth • allergens: gluten
- Tagliatella al ragù alla bolognese • allergeni: latte e derivati, sedano € 17
Tagliatella with ragù bolognese • allergens: milk and derivatives, celery
- Lasagna verde alla bolognese • allergeni: glutine, sedano € 17
Green lasagna bolognese • allergens: gluten, celery
- Galantina di faraona, mostarda di frutta € 20
Guinea fowl galantine, fruit mustard
- Cotoletta alla bolognese • Allergeni: glutine, latte e derivati, solfiti € 25
Bolognese cutlet • Allergens: gluten, milk and derivatives, sulphites

Quasi tutti i piatti del nostro menù possono essere modificati per renderli vegani o vegetariani, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.
Almost all the dishes on our menu can be modified to make them vegan or vegetarian, for more information contact the dining room staff.