



GLI ANTIPASTI

Acciuga del Cantabrico,
burro d'alpeggio e bagnetto verde

12

La battuta al coltello servita al naturale

12

Il Vitello Tonnato della tradizione

12

Il Tonno di coniglio come fosse una
cacciatore

12

La primavera: Uovo in due servizi,
ortiche, lüvertin, cremoso al fieno

15

Il Vecchio Piemonte:
le cinque portate di antipasto

26

Foie Gras d'anatra al 'Renesium'
Malvirà, composta di Mele,
brioche al burro

20

Anguilla in leggero carpione primaverile

20



I PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli 'Cascina Venaria'

12

Ravioli quadrati,
burro d'alpeggio e salvia

12

Tajarin ai 30 tuorli,
ragù leggero di vitella

12

Spaghettoni 'Felicetti',
cime di rapa, leggera bagna caöda

12

Plin di cacao, robiola di Capra, burro
al fieno, salsa al fegato grasso

16

Pansotti ricotta e ortiche,
Gambero crudo, limone candito

18



I SECONDI

Il secondo sarà servito al carrello come da tradizione piemontese

Ogni giorno variano in base alla disponibilità della nostra macelleria.

Non manca mai il Bollito misto servito nei quattro tagli: scaramella, muscolo, testina e lingua

I ripassi verranno conteggiati a parte.

16 / 18

I FORMAGGI

Selezione di formaggi 'Beppino Occelli'

Selezione da 3

12

Selezione da 5

15

I DOLCI

5

