



GLI ANTIPASTI

Finocchi, pesche, nocciole e
Parmigiano in insalata

12

Battuta al coltello,
tuorlo marinato, salsa al Pepe



12

Il Vitello Tonnato della tradizione

12

Come fosse un Galletto 'alla cacciatore'

12

Milanesi e zucchine, carpione estivo, menta

12

Il Vecchio Piemonte:
le cinque portate di antipasto

26

Uovo morbido, bietoline al burro, delicata
di 'ValCasotto Occelli'



12

Foie Gras d'anatra al 'Renesium' Malvirà,
chutney di frutta estiva,
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,
burro d'alpeggio, Tartufo Nero

20

Cappellacci di Parmigiana di
melanzane,
crema al latte di Bufala, basilico

12

Spaghettoni 'Felicetti',
aglio, olio, peperoncino e
Bottarga di Trota di 'San Biagio'

15

Pasta mischiata, patate, provola e
cozze

15

Le 'Cabiette' del Peso
(Gnocchi di patate, Toma di Melle e ortiche
gratinati con cipolla stufata, burro nocciola
e scorza di limone)

15



I piatti contrassegnati con questo simbolo
sono abbinabili con il tartufo nero.



+6

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 da 3

12

Selezione da 5

15

I DOLCI

6

