

## *Per Iniziare – To Start*

*Terrina d'anatra, pan brioche tostato, chutney al mango e zenzero € 14.00*

*Capesante scottate su letto di mousseline alla radice di Soncino tartufata, mela chips € 14.00*

*Flan di verdure di stagione con fonduta allo Sbirro e nocciole "Archisa" tostate € 9.00*

*Vitello tonnato alla salsa antica € 10.00*

*Battuta di Fassona, biscotto al Parmigiano, guacamole e pistacchi cristallizzati € 13.00*

## *Paste e Zuppe – Pastas and Soups*

*Risotto al rosmarino e toma di Murazzano, scaloppa di foie gras scottata € 14.00*

*Ravioli di baccalà mantecato su letto di mousseline ai broccoli, crumble alla cipolla e nero di seppia € 13.00*

*Tajarin al ragù casereccio di capriolo e petali di pecorino € 10.00*

*Gnocchetti di patata garessina con fonduta al pomodoro e Parmigiano € 12.00*

*Parmentier di patata garessina e porro di Cervere, tuorlo tiepido, verdure croccanti € 10.00*

## *Piatti Principali – Main Course*

*Lumache di Cherasco, vellutata di bagna cauda, pisellini croccanti €12.00*

*Stracotto di guancia al Nebbiolo, polenta “uncia” €13.00*

*Tagliata di Fassona, cipolla caramellata, patate country €15.00*

*Filetto di maialino in crosta, riduzione alle nocciole “Archisa”, verdure alla julienne €15.00*

*Salmone scottato su pelle, salsa Champagne e zafferano, riso venere saltato alle verdure €15.00*

*Degustazione di formaggi con composte €9.00*

*Coperto €2.00*

*Comprensivo di pane, grissini di nostra produzione,*