



MENU DEGUSTAZIONE

(Il menu è servito esclusivamente per tutto il tavolo)

*Calamaro e Melanzana

*Carnaroli, Seppioline, Squacquerone, Peperoncino

*Coniglio, Cacciatore e Spinaci

*Gratin di Mandorle e Uva americana

55

Abbinamento vini al calice **32**

Abbinamento EDIT **35**

L'offerta vegetariana varia a seconda della disponibilità del mercato.
Con preavviso saremo lieti di offrire un servizio più ricco.

Tutti i prodotti da forno sono di nostra produzione. Il coperto è sempre incluso.

ANTIPASTI

*Tarte Tatin di Cipollotti e Formaggi Vaccini piemontesi **16**

*Polpo, Patate e Guacamole **17**

*Cruda di Fassona alla Tartara e crema di Tuorli marinati **18**

*Torchon di Foie Gras, Mostarda e Pan Brioche **19**

PRIMI PIATTI

*Ortaggi in Raviolo, Brodo di Alghe e Salicornia **16**

*Linguine, Peperoni e Gamberi **18**

*Carnaroli, Seppioline, Squacquerone, Peperoncino **18**

*Gnocchi di Patate, Ragù di Fassona, Parmigiano 36 mesi **17**

SECONDI PIATTI

*Uovo, Topinambur, Porcini crudi e cotti **23**

*Rombo in Crosta, Pack-Choi e Agrumi **25**

*Coniglio, Cacciatore e Spinaci **23**

*Controfiletto di Fassona al Fumo e Purée di Patate **24**

WINE TASTING

un percorso su misura di vini al calice abbinati ai vostri piatti
a partire da **7 €** a calice

Acqua 75 cl **3**

Espresso Etigua, Lavazza **3**