



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassona, crema tartufata, misticanza e petali di Castelmagno (8)
Fassona beef tartare, truffle cream, mixed greens and Castelmagno cheese petals

Vitello tonnato della tradizione (5,6)
Traditional veal with tuna sauce

Tartare di salmone, mela Renetta, mandorle tostate e gel di soia (6)
Salmon tartare, Renetta apple, toasted almonds and soy gel

Polpo CBT, tartare di pomodoro ed olio al prezzemolo (6,9,14)
Sous vide octopus, tomato tartare and parsley oil

Tarte tatin di pomodorino giallo, gelato al Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico (3,5,8)
Yellow cherry tomato tarte tatin, 36 months Parmigiano Reggiano ice cream and basil

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli alla carbonara con tocchetti di guanciale di Amatrice (5,8)
Carnaroli risotto carbonara style with diced Amatrice guanciale

Agnolotto Piemontese al fondo bruno (1,14)
Piedmontese meat agnolotti with brown sauce

Gnocchi viola, vellutata di zucca, Blu del Moncenisio e nocciole Piemonte (1,5,8,9,10)
Purple gnocchi, pumpkin velouté, Blu del Moncenisio cheese and Piedmont hazelnuts

Ravioli speck e brie profumati al Porto (1,3,5,9,14)
Speck and brie cheese raviolo scented with Port

Tagliatelle, fungo porcino e aglio orsino (1,6)
Tagliatelle with porcini mushrooms and wild garlic



Secondi piatti / Second course

Frittura di calamari, gamberi rossi e acquadelle con le nostre verdure in pastella (1,2,4,14)

Fried calamari, red prawns and sand eels with our battered vegetables

Tagliata di Fassona con demi-glace al Marsala e contorno di stagione

Fassona beef tagliata with Marsala demi-glace and seasonal side

Salmone in crosta, antipasto piemontese e salsa ali oli (1,4,11)

Crusted salmon with mixed vegetables in light tomato sauce and alioli sauce

Pancia di vitello glassata al miele e soia con patate alla paprika (11)

Honey and soy glazed veal belly with paprika potatoes

Cheeseburger vegetariano con pane al sesamo, toma di valle, pomodoro e insalata (2)

Vegetarian cheeseburger with sesame bread, mountain cheese, tomato and lettuce

Dessert

Tiramisù ai frutti di bosco (1,5,8)

Tiramisu with wild berries

Zabaione e i suoi biscotti (5,14)

Eggnog and its biscuits

Cremoso delle Langhe (5,8,10)

Langhe creamy dessert with hazelnuts

Tortino alle nocciole e crema pasticcera (1,5,8,10)

Hazelnut cake and pastry cream

Gelato della casa

Home made ice cream

Acqua 0,75 cl

Water 0,75 cl

Caffè

Espresso coffee

Coperto

Service charge

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broadbean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozima, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.