

Degustazioni

Affidatevi al nostro Chef e lasciatevi guidare all'interno di un'esperienza gastronomica dove i prodotti del nostro territorio sono protagonisti.

Conoscere le vostre preferenze alimentari ci consente di costruire un percorso di degustazione più affine ai vostri gusti.

La nostra sommelier vi consiglierà nella scelta del vino che meglio si abbina alle proposte culinarie.

DEGUSTAZIONE DI TERRA O DI MARE - 5 portate
60 euro a persona
bevande escluse

Tasting itineraries

Trust our Chef and let yourself be guided through a gastronomic experience where the products of our territory are the protagonists.

Knowing your food preferences allows us to build a tasting journey that is more in line with your tastes.

Our sommelier will advise you in choosing the wine that best pairs with the culinary offerings.

LAND OR SEAFOOD TASTING ITINERARIES - 5 dishes
60 euro per person
drinks not included



Crudo di mare

La nostra crudità di mare, secondo pesce fresco del giorno,
accompagnata da frutta e verdura fresca (2,4,7,12,14)

Gambero rosso* con olio al cedro

Scampo* con coulis di lamponi

Ostrica Bretagna

Tartare del pescato con spuma di burrata

Sashimi del giorno con polvere di capperi
e petali di cipolla rossa in agrodolce di lampone

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI MARE

30 euro a persona

Raw fish

*Our fish crudites, according to daily fresh fish,
served with fresh fruit and vegetables (2,4,7,12,14)*

Red prawn* with cedar oil

Scampi* with raspberries

Brittany oyster

Fish tartare with burrata foam

Sashimi of the day with caper powder
and red onion petals in sweet and sour raspberry sauce

TASTING OF RAW FISH

30 euro per person



Antipasti

Pecorino fritto (1,5,7,8) - 12,00

con coulis di pere, miele e cannella

Fried pecorino with cream of pears, honey and cinnamon

Flan di porcini (3,7,8) - 15,00

con crema di zucchine e noci tostate

Flan of Porcini mushroom, with cream of zucchini and toasted nuts

Calamaro ripieno (1,14) - 15,00

su pappa al pomodoro e porro fritto

Stuffed squid with "pappa al pomodoro" and fried leek

Tartare di manzo battuta al coltello (1,3) - 14,00

con chips di pane, maionese al tartufo

Beef tartare with bread chips, truffle mayonnaise

Moscardini* al pomodoro (14) - 15,00

su crema di ceci e cavoletti di Bruxelles

Tomato musky octopus on cream of chickpeas and Brussels sprouts*

Vellutata di cavolo nero (1,7) - 13,00

salsiccia croccante e crouton di pane

Black cabbage cream soup with crispy sausage and crouton of bread



Primi Piatti

Spaghettoni di Gragnano (1,7) - 17,00

con lardo e tartufo

Spaghetti from Gragnano with lard and black truffle

Tagliatelle (1,3,9,12) - 16,00

ragù di cinghiale, castagne e melograno

Pappardelle with boar, chestnuts and pomegranate

Paccheri (1,3,4,7,14) - 16,00

con carbonara di mare* e bottarga di tonno

Paccheri pasta with seafood carbonara and tuna bottarga*

Tonnarello (1,4,8) - 16,00

con burro alle alici, pangrattato e zest di limone

Linguine with anchovy butter, breadcrumbs and lemon

Risotto Riserva San Massimo (7) - 16,00

alla crema di zucca e fonduta di castelmagno (tempo di cottura 15-20 minuti)

San Massimo Riserva Risotto with cream of pumpkin and fondut of Castelmagno cheese (15-20 minutes cooking time)



Secondi Piatti

Filetto di manzo alla Rossini (1,9,12) - 31,00

scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso
Beef filet, foie grass escalope and black truffle with red wine reduction

Filetto di manzo alla griglia - 23,00

Grilled beef fillet

Bistecca o tagliata di manzo - 54,00 al kg

Selezione Antica Norcineria (minimo 1 kg)

Porterhouse steak (minimum 1 kg)

Petto d'anatra - 23,00

con salsa ai frutti rossi e broccoli

Duck breast with red fruit sauce and broccoli

Coniglio in umido (12) - 20,00

con polenta

Stewed rabbit with polenta

Baccalà* (4) - 22,00

su crema di topinambur e carciofi saltati

Salted cod with topinambur cream and sautéed artichokes*

Gamberoni* grigliati (2) - 24,00

su cime di rapa e chips di patate viola

Grilled prawns on turnip tops and purple potato chips*

Polpettone di verdure

con salsa alla soya e cavolo cappuccio marinato (1,6,9) - 17,00

Vegetable meatloaf with soy sauce and marinated cabbage





Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50

Disponibile pane e pasta senza glutine. Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci. / **Gluten free bread and pasta available.** We use pre-packaged and guaranteed "gluten free" products but during their handling, cooking and sale they could come into contact with products or foods containing gluten and therefore be contaminated. Their intake is therefore not recommended for celiac person.

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero / Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

*** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi / Frozen products if fresh ones aren't available**

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004. / Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti / The numbers in parentheses indicate the possible allergens

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- 1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products*