



Aprile 2023



<i>Flan di piselli, spuma di ricotta e mandorle tostate</i>	7,8
	16,00
<i>Uovo pochè, fonduta di parmigiano e asparagi dorati</i>	3,7
	18,00
<i>Tartare di Manzo al timo con cicoria di campo, mele, noci e sedano rapa</i>	8,9
	22,00
<i>Coniglio tiepido con fave e spinacini all'aceto di mele</i>	
	18,00
<i>Gamberi in cevice su crema di cipolle bianche</i>	2
	22,00
<i>Risotto con rosmarino in fiore e colatura di gorgonzola</i>	7
	18,00
<i>Gnocchi di patate con taleggio, erbe e pinoli tostate</i>	1,3,7,8
	18,00
<i>Agnolotti alla Piemontese</i>	1,3,7,8
	18,00
<i>Tagliolini di grano saraceno con porri e Missoltini</i>	1,3,7
	20,00
<i>Pappardelle con zucchine in fiore e pomodoro giallo del Salento</i>	1,2,7
	18,00
<i>Filetto di Vitello lardellato, cipollotto caramellato e piattoni</i>	
	25,00
<i>Entrecote di Manzo ai capperi di Salina e caponata di primavera</i>	
	25,00
<i>Carrè d'Agnello in crosta di pistacchi, carote viola glassate e taccole</i>	3,8
	30,00
<i>Tagliata di Tonno, crema di patate al basilico e pomodorini confit</i>	4
	26,00
<i>Bianco di Ricciola su vellutata di zucchine e agretto</i>	4
	26,00
<i>Sorbetto al limone</i>	
	8,00
<i>Semifreddo alla grappa di Moscato e uvetta</i>	1,3,7,8
	10,00
<i>Fragole e rabarbaro fresco spadellato con gelato</i>	1,7
	10,00
<i>Tarte Tatin di mele con gelato</i>	1,3,7,8
	10,00
<i>Il Bonet Piemontese</i>	1,3,7,8
	10,00

1: glutine/gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: soia/soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/ moluscs * ingrediente abbattuto/*frozen