



Novembre 2023



Flan di zucca su fonduta al parmigiano 3,7
16,00

Culatta e sott'oli del Salento
18,00

Polpo caramellato allo zenzero su crema di patate al gin 14
22,00

Ceviche di salmone con finocchi e cavolo cappuccio 4
22,00

Tagliolini al Tartufo 1,3,7 (Tartufo al Grammo euro 4,50)
16,00

Agnolotti alla piemontese 1,3,7,8
18,00

Risotto con topinambour e piacentinù di Enna 7
18,00

Tagliatelle con Carciofi 1,3,7,8
18,00

Maltagliati al ragout di Anatra e verdure 1,3,7,8
18,00

Polenta uova all'occhio di bue e Tartufo 3,7 (Tartufo al Grammo euro 4,50)
16,00

Suprema di Faraona in farcia di zucca e castagne con broccoletti 8
22,00

Filetto di Vitello al moscato Dindarello con cipollotti
25,00

Ganassino di Manzo al Nebbiolo con polenta e purea di cipolle di Tropea
25,00

Tartare di Manzo al timo e insalatina d'Autunno 8
24,00

Carrè di Agnello in crosta di pistacchi e tortino di patate 3,7,8
30,00

Ombrina al Sauvignon-Blanc e carciofi 4
28,00

Sorbetto alla frutta
8,00

Il Bonet piemontese 1,3,7,8
10,00

Crema di Cachi al rhum con gelato al caramello salato 1,3,7,8
10,00

Torta soffice di mirtilli e coulis di frutti di bosco 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