

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

### TERRA E LAGO-PIEMONTE

Un percorso tra le colline e le sponde del lago, dedicato ai sapori autentici della nostra terra

#### Benvenuto dello chef

**Cipolla bionda di Fontaneto con battuta di Fassona alla soia**  
(1,6,7,10)

**Ravioli del plin verdi con coniglio Carmagnola alla cacciatoria**  
(1,3,7,9,12,)

**Trancio di Storione, salsa allo Spina Brut e caviale di Aringa affumicata**  
(4,7, 912,)\*\*

**Cremoso al gianduia e amarene candite**  
(1,3,5,7,8)

Menu completo, euro 70 a persona (minimo per 2 persone)

Abbinamento vini piemontesi euro 20 a persona

### ESSENZA VEGETALE

Un viaggio culinario tra freschezza, colore e armonia dei sapori naturali

#### Benvenuto dello chef

**Carciofo & Carciofo**  
(1)

**Spaghetti alla chitarra al ragù di soia**  
(1,6,9,12)

**Capunèt di tofu e verza**  
(6,11)\*\*

**Cremoso al latte, crema pasticcera ai cachi e cioccolato**  
(5,6,8)\*\*

Menu completo, euro 60 a persona (minimo per 2 persone)

Abbinamento vini piemontesi euro 20 a persona

## PER INIZIARE

**Cipolla bionda di Fontaneto con battuta di Fassona alla soia** € 16

(1,6,7,10)

**Calamaro con crema di zucca e catalogna in doppia consistenza** € 20

(3,4,7,8,9,14) \*\*

**Cappesante con mousse di melanzane e funghi affumicate e funghi** € 21

(1,4,7,14) \*, \*\*

**Blu del Monviso, prosciutto d'anatra e mostarda di frutta** € 18

(7,10,12)

**Carciofo & Carciofo (vegano)** € 16

(1)

## PRIMI PIATTI

**Fusillone artigianale con gorgonzola rapa rossa e nocciole** € 18

(1,7,8,9,12)

**Ravioli del plin verdi, con coniglio di Carmagnola alla cacciatora** € 20

(1,3,7,9,12)

**Risotto Karbor, tonno rosso marinato e porcini alla brace** € 20

(1,4,6,7,9,12) \*\*

**Ramen San Carlo** € 25

**dal Giappone alla nostra terra**

(1,3,6,7,9,10,11) \*

**Spaghetti alla chitarra al ragù di soia (vegano)** € 16

(1,6,9,12)

## SECONDI PIATTI

**Suprema di faraona, polentina di Storo e castagne** € 24

(7,9,12)

**Guancia di manzo, topinambur, carciofi e tartufo nero** € 26

(1,7,9,12)

**Rana pescatrice in porchetta** € 28

(4,7,9)\*\*

**Trancio di Storione, salsa allo Spina Brut e caviale di aringa affumicata** € 28

(4,7,9,12)\*\*

**Capunèt di tofu e verza** € 20

(6,11) \*\*

## PER CONCLUDERE

**Cremoso al gianduia e amarene candite** € 12

(1,3,5,7,8)

**Tartelletta di pera e mandorla** € 11

(1,3,5,7,8)

**Pangoccioli** € 10

(1,3,5,7,8,12)\*\*

**Mousse cioccolato e lampone** € 10

(1,3,5,7,8)

**Cremoso al latte, crema pasticcera ai cachi e cioccolato (vegano)** € 12

(5,6,8)

**Selezione formaggi Guffanti e confetture** € 16

(7,10)

## PER I BIMBI

Fino ai 10 anni

Affettato (prosciutto cotto e salame) 8

Pasta corta al pomodoro o al ragù 10

(I)

Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte 12

(I) \*\*

Coperto euro 3 a persona

### Prodotti surgelati

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

### Materie prime / Prodotti abbattuti in loco

I piatti contrassegnati con (\*\*) contengono prodotti freschi di origine animale, oppure prodotti della pesca somministrati crudi, sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04