

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 cacciatora

(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 cacciatore € 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