



STORIA DI UN GRANDE AMORE

• [menù](#)





MENÙ DEGUSTAZIONE

60 €

NÉ CARNE NÉ PESCE

Girello cotto rosa e la salsa tonnata

18 €

...PLIN

Agnolotto alle tre carni secondo la tradizione piemontese

22 €

CONIGLIO...

Tartufo nero, il suo tonno e il marinato

25 €

TRA NORD E SUD

Brioche e gelato alla Tonda Gentile

15 €

Abbinamento vini

30 €

Acqua

4 €

Caffè

3 €



UN PO' DI BRACE

• [menù](#)





MENÙ DEGUSTAZIONE

75 €

BARBABIETOLA

15 €

Affumicata e marinata con ginger, kefir e gel al carpione

ANIMELLA E PIADINA

20 €

Animella affumicata, piadina di farro e patate, wasabi e coulisse di pesca di Canale

SPAGHETTO DI ENKIR

20 €

Spaghetto di pasta fresca, storione affumicato e le sue uova

BLACK ANGUS

28 €

Black Angus di Savigliano, griva, lattuga alla brace, carpaccio di anguria e salsa di midollo affumicata

ALL'OMBRA DEL FICO

15 €

Crema brulée alle foglie di fico, ganache al caramello salato, sesamo nero e shiso

Abbinamento vini

40 €

Acqua

4 €

Caffè

3 €



COLTIVARE

• [menù](#)





MENÙ DEGUSTAZIONE

100 €

TROTA E TROTA Fario e Salmonata marinate in aceto e miele, salsa al vino bianco e fegato di faraona	18 €
COSTE Millefoglie di coste arrosto, fondo vegetale con crema al latte di soia, capperi e limone	16 €
RISO E POMODORO Carnaroli Riserva San Massimo, pomodoro arrosto, melanzane e limone salato	20 €
PASTA E TRIPPA Ramasin, trippa di baccalà e brandade	20 €
ANATRA, MIELE E SPEZIE Petto al rosa, coscia arrosto, fondo al miele e spezie	25 €
LINGUA E LUMACHE Lingua laccata, lumache e salsa al verde	30 €
TRA UNA PANNA E UN BIANCO MANGIARE Crema di latte di capra e vaniglia, mandorla dolce, cereali e rabarbaro	15 €

Abbinamento vini	60 €
Acqua	4 €
Caffè	3 €