

## ***Antipasti***

### ***Il peperone in Piemonte con gelato alla “bagna caoda” e bagnetto verde***

*The bell pepper in Piedmont with “bagna caoda” ice cream and green sauce (Allergeni 1-4-7)*

€ 18,00

### ***Trota marinata, yogurt all’aneto e yuzu, arancia, pan brioche e misticanza***

*Marinated trout, its roe, dill and yuzu yogurt, orange, brioche, and mixed greens (Allergeni 1-3-4-7)*

€ 20,00

### ***Gorgonzola, zucca, guanciale, amaretto e composta di cipolla***

*Gorgonzola cheese, pumpkin, cured pork cheek, and a maple syrup and Barbera reduction (Allergeni 1-3-7-8)*

€ 18,00

### ***Animella, maionese alla senape, salsa agrodolce e erbe***

*Sweetbreads, mustard mayonnaise, sweet and sour sauce, and herbs (Allergeni 3-7-10)*

€ 18,00

### ***Giardinetto di verdure invernali***

*Vegetable garden*

€ 17,00

## ***Le paste fresche fatte in casa***

### ***Creste ripiene alla Genovese, Comtè, santoreggia e basilico***

*Ridges with Genovese, Comté, savory, and basil (Allergeni 1-3-7)*

€ 18,00

### ***Tagliatella, aglio nero, polvere di capperi, stracciatella e ricciola marinata***

*Tagliatella, black garlic, caper powder, stracciatella, and marinated amberjack (Allergeni 1-3-4-7-9)*

€ 20,00

***Plin “arrotolato” ripieno di astice, pomodorino giallo e basilico °***

*Rolled Plin stuffed with lobster, yellow cherry tomato and basil (Allergeni 1-2-3-7-9)*

€ 25,00

***I primi***

***Risotto S. Andrea Goio Dop anatra, arancia e rosmarino***

*Risotto S. Andrea Goio DOP duck, orange and rosemary (Allergeni 7-9)*

€ 20,00

***I secondi***

***Piccione, zucca, castagne e terrina di verza °***

*Pigeon, pumpkin, chestnuts, and cabbage terrine (Allergeni 1-3-7-8-9)*

€ 35,00

***Faraona, carote all’arancia, barbabietola in agrodolce e polvere di liquirizia***

*Guinea fowl, orange-glazed carrots, sweet and sour beetroot, and licorice powder (Allergeni 9)*

€ 28,00

***Salmone scottato, spuma di patata affumicata, biette e salsa Bernese***

*Seared salmon, smoked potato foam, Swiss chard, and Béarnaise sauce (Allergeni 3-4-7)*

€ 28,00

***Selezione di formaggi Luigi Guffanti***

*Selection of Luigi Guffanti cheeses*

€ 18,00

*Pane e coperto € 4,00*

***...E per finire un po' di dolcezza...***

***Mandarino, maggiorana, ricotta di bufala e cialda di cannolo***

*Mandarin, marjoram, buffalo ricotta, and cannoli wafer*

€ 10,00

***Non un tiramisù. Il TiramiSusy.***

*Not a tiramisu. The TiramiSusy*

€ 10,00

***Memoria di uno strudel***

*Memory of a strudel*

€ 10,00

***Sorbetto al lampone***

*Raspberry sorbet*

€ 7,00

*\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo ed alcuni alimenti, sono stati sottoposti preventivamente, ai sensi del Reg. CE 853/2004, a trattamento di abbattimento rapido per motivi di maggiore sicurezza alimentare*

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possiamo essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il personale è a Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione sulla presenza di eventuali allergeni.*

*Tutti i prodotti potrebbero comunque contenere tracce di farina contenente glutine in quanto lavorati in ambienti dove si panifica*

- 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano, segale, orzo, avena)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc)*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

**“INIZIAMO DA QUI”**

**UN MENÙ DEGUSTAZIONE CHE SI COMPONE DI**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*3 portate a scelta dal menù  
(antipasto, primo e secondo uguali per l'intero tavolo)*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 48 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)  
I piatti contrassegnati con ° comporteranno un aumento di 5€ sul costo del menù*

**“CARTA BIANCA”**

**A MANO LIBERA DELLO CHEF ROBERTO ARENA**

**UN'ESPERIENZA PER LASCIARVI SORPRENDERE E GUIDARE DAL GUIZZO CREATIVO  
DEL NOSTRO CHEF**

*Amuse-bouche di benvenuto*

*5 portate a mano libera dello Chef*

*Pre-dessert*

*Dessert*

*Piccola pasticceria*

*€ 65 per persona (escluso coperto, vini e altre bevande)*

*La scelta del menù degustazione è da intendersi per l'intero tavolo*

**PERCORSI VINO**

*4 calici in abbinamento € 30*

*6 calici in abbinamento € 40*

*Pane e coperto € 4,00*