

APERITIVO DI BENVENUTO
WELCOME DRINK

ANTIPASTI

Tofu croccante con verdure e brodo aromatico (6,9)	€ 23,00
Tofu on a bed of cauliflower cream, vegetables and aromatic herbs stock (6,9)	
Vitello al giusto rosa, salsa bagnacauda e giardinetto di verdure (9,4)	€ 27,00
Baked Veal cooked at low temperature with typical italian "Bagna Cauda" sauce served with sautéed vegetables (9,4)	
Coniglio confit, giardiniera e salsa ai tre peperoni (9,7)	€ 29,00
Roast Rabbit served with sweet and sour vegetables and pepper sauce (9,7)	
Trota rosa in olio cottura, julienne di zucchine e salsa di carpione (9,4)	€ 30,00
Salmon trout filet with marinated courgettes and vegetable sauce (9,4)	
Astice, cous cous nero, vinaigrette al passion fruit e fiore di zucca (4,9)	€ 34,00
Steamed lobster on a bed of squid ink Cous Cous served with passion fruit vinaigrette, vegetables and courgette flowers (4,9)	

PRIMI PIATTI

Cappelletti ripieni di salsiccia e formaggio in brodo di mele (9,7,3)	€ 25,00
Stuffed cappelletti with sausage and cheese in apple stock (9,7,3)	
Plin ai broccoli, fonduta di castelmagno e noci (7,3,8)	€ 27,00
Typical "raviolini del Plin" filled with broccoli and ricotta served with castelmagno cheese fondue and walnuts (7,3,8)	
Pennette spadellate al pesto di pomodorini e filettini di sogliola (8,7,4)	€ 28,00
Pennette with cerry tomato pesto sauce topped with sautéed sole strips (8,7,4)	
Gnocchi alla menta, ragù di agnello, zucchine e scorza di lime (9,7)	€ 29,00
Potato dumplings with chopped mint served with lamb ragout, sautéed courgettes and lime (9,7)	
Risotto al caffè, crudo di scampi marinati allo zenzero e ricotta di capra (4,7,2)	€ 30,00
Risotto flavoured with coffee topped with raw scampi marinated in oil and ginger, garnished with goat's ricotta cheese quenelle (4,7,2)	

PESCI

Girello di lavarello con mandorle tostate, zucchine e salsa Mugnaia (4,8,9)	€ 32,00
Baked roll lavaret with toasted almonds, sautéed courgettes and "Mugnaia" sauce (4,8,9)	
Filetti di Sogliola panati in pane panko e maionese alla banana (4,3,12)	€ 34,00
Breaded sole filet with banana mayonnaise (4,3,12)	
Rombo al forno con brunoise di patate e funghi (4) (min 2 persone)	€ 69,00
Baked turbot with sautéed potatoes and mushrooms (4) (min. 2 persons)	

Tutti i secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
All our fish dishes will be served with season vegetables
Alcuni prodotti possono essere surgelati
Some products can be frozen

CARNI

Carrè d'agnello al caramello e patate saltate con scalogno (7)	€ 31,00
Loin of lamb served with sautéed potatoes and shallot red wine and juniper sauce (7)	
Spaccato di filetto di vitello in crosta di pistacchi, salsa al prosecco e peperone giallo (7,8)	€ 33,00
Veal filet in pistachios crust, prosecco sparkling wine and yellow pepper sauce (7,8)	
Chateaubriand, salsa burranello allo zenzero e giardinetto di baby verdure (3,7) (min 2 persone)	€ 64,00
Chateaubriand with "burranello" sauce served with sautéed mixed vegetables (3,7) (min. 2 persons)	

Tutti i secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
Alcuni prodotti possono essere surgelati
Some products can be frozen

Coperto - Cover charge € 6,00

DESSERT

Carrello dei dessert del giorno (3,7,8,1)	€ 12,00
Choice of dessert (3,7,8,1)	
Crepes Flambé (3,7) (min. 2 persone)	€ 30,00
Crepes flambé (3,7) (min. 2 people)	
Meringa alle fragole con piccoli frutti rossi (3,7)	€ 15,00
Strawberry merengue with red fruits (3,7)	
Parfait al caffè con salsa all'arancia (3,7)	€ 15,00
Coffee parfait with orange sauce (3,7)	
Piccoli Choux di gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato (3,7)	€ 13,00
Vanilla ice cream Profiteroles with chocolate sauce (3,7)	
Il mosaico di sorbetti (5)	€ 10,00
Sorbet selection (5)	

Alcuni prodotti possono essere surgelati
Some products can be frozen



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Le informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
We inform our customers that food served in this restaurant, may contain ingredients known as allergens. The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.