

Antipasti | Appetizers

Il Vitello Tonnato della tradizione piemontese g

*Un classico piemontese composto da vitello cotto a bassa temperatura,
farcito con salsa tonnata e polvere di capperi*

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato g

A Piedmontese classic of slow-cooked veal, filled with “tonnata” sauce and caper dust
30€

Toast prosciutto e formaggio all’italiana, misticanza all’aceto balsamico

Italian-style ham and cheese toast, mixed salad with balsamic vinegar
22€

Burrata delle Puglie, tarte Tatin salata con pomodori confit e cipolle rosse di Tropea

Apulian burrata, savory tarte Tatin with confit tomatoes and Tropea red onions
28€

Uovo biologico poché, zucchine trombetta, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo

Organic poached egg, trombetta zucchini, Parmigiano Reggiano cream and summer black truffle
30€

Terrina di foie gras, pane brioche e marmellata di frutta secca speziata

Foie gras terrine with brioche bread and spiced dried fruit jam
32€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e stracciatella

Mazara del Vallo red prawn tartare and stracciatella cheese
38€

I Primi | The « Primi »

Gli Agnolotti del plin di Mamma Lidia 8

Pasta fresca fatta in casa ripiena di carne, secondo la ricetta dalla mamma dello chef Ugo Alciati

Mamma Lidia's Agnolotti del plin 8

Homemade fresh pasta filled with meat, according to the recipe from Chef Ugo Alciati's mother

34€

Gazpacho d'estate, feta e crostini di focaccia

Summer gazpacho with feta and focaccia croutons

26€

Trofie alla genovese

Trofie alla genovese

30€

Farro perlato biologico, pomodorini confit, pinoli, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio al basilico

Organic pearled spelt, confit cherry tomatoes, pine nuts,

Parmesan Reggiano shavings and basil oil

28€

Linguine alla bisque di astice, quenelle di gamberi rossi di Mazara del Vallo

profumata al lime e pomodori confit

Linguine with lobster bisque, Mazara del Vallo red prawn quenelle

flavored with lime and confit tomatoes

38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero estivo

Homemade tagliolini with 40 egg yolks and summer black truffle

38€

I secondi | Our main dishes

La Guancia di manzo brasata ɡ

cotta lentamente, servita con pesto di lattuga e peperoni cotti al forno

Braised beef cheek ɡ

Slow-cooked, lettuce pesto and oven-roasted peppers

40€

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana

30€

Ballotin di pollo ruspante, porro confit, tartufo nero e jus de volaille

Farm-raised poultry ballotine, confit leek, black truffle and poultry jus

34€

Baccalà alla mediterranea

Mediterranean-style cod

38€

Bacon Cheeseburger

*Burger di manzo Angus con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro,
maionese alla paprika affumicata e patatine fritte*

Angus beef burger with crispy bacon, cheddar, lettuce,
tomato and smoked paprika mayonnaise

34€

Cesar Salade, petto di pollo

Chicken Caesar salad

30€

Insalata nizzarda Castille

Castille Niçoise salad

30€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll with French Fries

43€

Accompagnamenti: Misticanza / Purea di patate / Fagiolini / Spinaci / Pomodori

Sides: Mixed salad greens / Mashed potatoes / Green beans / Spinach / Tomatoes 12€

Per finire... | To finish...

Selezione di formaggi

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

Blu di bufala, Comté 18 mesi, marmellata e miele di acacia

*Robiola cheese from Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 months,
18-month-aged buffalo blue cheese, jam and acacia honey*

28€

Il Gelato Fior di latte di montagna g

mantecato al momento, crumble, caramello burro salato e coulis ai frutti rossi

Mountain Fior di latte Gelato g

freshly churned with crumble, salted butter caramel, and red fruit coulis

18€

Tagliata di frutta fresca estiva con finger lime

Summer fresh fruit salad with finger lime

20€

Panna cotta alla vaniglia e sciroppo di fragole

Vanilla panna cotta with strawberry syrup

18€

Fondente al gianduia, crema al latte e amarene

Gianduia chocolate fondant with milk cream and black cherries

20€

Il classico tiramisù

Tiramisu

18€

g Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.

g These Piedmontese dishes, by Michelin-starred Chef Ugo Alciati and inspired by the emblematic recipes of Da Guido, his family restaurant in Serralunga d'Alba, are also offered in a 4-course menu at €110 per person, for the entire table

Origine delle nostre carni e dei nostri pesci: Coda di rospo: zona FAO 27, Atlantico nord-orientale - Gambero rosso: Italia - Astice, : Canada - Vitello: Francia - Pollame: Francia - Guancia di manzo: Francia - Bistecca Angus: Irlanda

Origins of our meats and fish: Monkfish: FAO area 27, Northeast Atlantic - Red prawns: Italy - Lobster: Canada - Veal: France - Poultry: France - Beef cheek: France - Angus steak: Ireland.