

Antipasti | Appetizers

Il Vitello Tonnato della tradizione piemontese 𐌚

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

Traditional Piedmontese Vitello Tonnato 𐌚

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

Barbabietola al forno, robiola di Roccaverano, erba cipollina e mandorle

Oven-roasted beet, robiola cheese from Roccaverano, chives and almonds
26€

Uovo biologico poché, asparagi bianchi, crema di Parmigiano Reggiano, tartufo nero

Poached egg, white asparagus, Parmigiano Reggiano cream and black truffle
30€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e stracciatella

Mazara del Vallo red prawn tartare and stracciatella cheese
34€

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

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

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

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

I Primi | The « Primi »

Gli Agnolotti del plin di Mamma Lidia 8

Pasta fresca fatta in casa ripiena di carne, secondo la ricetta dalla madre 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€

Linguine alla bisque di astice, quenelle di crostacei profumata al lime e pomodori confit

Linguine with lobster bisque, lime-scented shellfish quenelle and confit tomatoes
38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero

Homemade tagliolini with 40 egg yolks and black truffle
38€

Fusilli alla carbonara

Fusilli carbonara
32€

Vellutata di zucchine profumata al basilico

Creamy courgette soup flavoured with basil
26€

I secondi | Our main dishes

La Guancia di manzo brasata 8

cotta lentamente, purè di patate, spinaci e fondo di cottura

Braised beef cheek 8

Slow-cooked, served with mashed potatoes, spinach and cooking jus

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

33€

Cesar Salade, petto di pollo

Chicken Caesar salad

30€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll with French Fries

43€

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 di stagione e sciroppo di basilico

Fresh seasonal fruit salad with basil syrup

16€

Panna cotta alla vaniglia e elisir di fragole

Vanilla panna cotta with strawberry elixir

16€

Fondente al cioccolato, salsa alla vaniglia di Madagascar

Chocolate fondant, Madagascar vanilla sauce

18€

Il classico tiramisù

Classic 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.