

Antipasti | Entrées

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*

Le Vitello Tonnato traditionnel piémontais g

Un classique piémontais : veau cuit lentement, nappé de sauce tonnata et câpres
30€

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

Betterave cuite au four, Robiola di Roccaverano, ciboulette et amandes
26€

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

Œuf poché, asperges blanches, crème de Parmigiano Reggiano et truffe noire
30€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e stracciatella

Tartare de gambas de Mazara del Vallo et stracciatella
34€

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

Terrine de foie gras, pain brioché et confiture de fruits secs aux épices
32€

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

Toast au prosciutto et fromage, mesclun assaisonné au vinaigre balsamique
22€

I Primi | Les « 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

Les Agnolotti del plin de Mamma Lidia 8

Pâte fraîche faite maison farcie à la viande, selon la recette de la mère du chef Ugo Alciati

34€

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

Linguine à la bisque de homard, quenelle de crustacés parfumée au citron vert et tomates confites

38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero

Tagliolini faits maison aux 40 jaunes d'œufs et à la truffe noire

38€

Fusilli alla carbonara

Fusilli à la carbonara

32€

Vellutata di zucchini profumata al basilico

Velouté de courgette parfumé au basilic

26€

I secondi | Nos plats principaux

La Guancia di manzo brasata g

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

La Joue de bœuf braisée g

cuite lentement, purée de pommes de terre, épinards et jus de cuisson

40€

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana d'aubergines

30€

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

Ballotin de volaille fermière, poireaux confits, truffe noire et jus de volaille

34€

Baccalà alla mediterranea

Cabillaud à la méditerranéenne

38€

Bacon Cheeseburger

Burger di manzo Angus con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro,

maionese alla paprika affumicata e patatine fritte

Burger de bœuf Angus, bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate,

mayonnaise au paprika fumé et frites

33€

Cesar Salade, petto di pollo

Salade César au poulet

30€

Lobster Roll con patatine fritte

Lobster Roll avec frites

43€

Per finire... | Pour finir ...

Selezione di formaggi

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 Mesi,

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

Robiola di Roccaverano, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mois,

Bleu au lait de bufflonne, Comté 18 mois, confiture et miel d'acacia

28€

Il Gelato Fior di latte di montagna g

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

La Glace Fior di latte au lait de montagne g

préparée à la minute, crumble, caramel au beurre salé et coulis de fruits rouges

18€

Tagliata di frutta fresca di stagione e sciroppo di basilico

Salade de fruits frais de saison au sirop de basilic

16€

Panna cotta alla vaniglia e sciroppo di fragole

Panna cotta à la vanille et sirop de fraises

16€

Fondente al cioccolato, salsa alla vaniglia di Madagascar

Fondant au chocolat, sauce à la vanille de Madagascar

18€

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 Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

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

Origines de nos viandes et poissons: Cabillaud: zone FAO 27, Atlantique Nord-Est - Gambas rouge et langoustine: Italie - Homard: Canada - Veau: France - Volaille: France - Joue de bœuf: France - Steak Angus: Irlanda