

À la carte

Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

30€

Uovo poché e asparagi verdi con crema di tartufo nero

Œuf poché et asperges vertes avec crème de truffe noire

32€

Carciofo confit su fonduta di Robiola di Roccaverano

Artichaut confit sur fondue de Robiola di Roccaverano

26€

Calamaretti "chipirones" spadellati, crema di patate affumicate e spinacino croccante

Calamars « chipirones » sautés, crème de pommes de terre fumées et épinards croquants

28€

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

40€

Risotto "Acquarello", piselli, ricotta e acciughe

Risotto 'Acquerello', petits pois, ricotta et anchois

38€

Fusilli « Mancini » alla carbonara con guancialetto croccante

Fusilli « Mancini » à la carbonara avec guancialetto croustillant

36€

Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero estivo

Tagliolini 40 jaunes d'œuf, truffe noire d'été

42€

Secondi Piatti

Stracotto di guancia di manzo, purea di patate, bieta e fondo di cottura

Joue de bœuf, purée de pommes de terre, blette et jus de viande

42€

Faraona come della tradizione de Ugo Alciati, con insalata primaverile

Pintade selon la tradition de Ugo Alciati, avec salade printanière

38€

Ombrina arrostita, crema di piselli e carciofo grigliato

Maigre rôtie, crème de petits pois et artichaut grillé

42€

Polpo arrosto, pakchoi e bagnetto rosso

Poulpe rôti, pakchoï et bagnetto rosso

40€

Per finire....

Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi

Probablement le meilleur tiramisù de Paris

16€

Profiterole con gelato alla nocciola e salsa al cioccolato

Profiterole accompagnée de glace à la noisette et sauce au chocolat

16€

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble

18€

Assortimento di formaggi raffinati, selezionati dallo chef

Assortiment de fromages raffinés, sélectionnés par le chef

26€

Menus

Menu Piemontese

Amuse-bouche dello Chef

Amuse-bouche du Chef

Vitello Tonnato della tradizione piemontese

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala

Suprême de pintade, pain brioché, mousse de foie de volaille et sauce Marsala

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouges, crumble

Menu servito per tutto il tavolo

Menu servi pour l'ensemble de la table

100€

Certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne, n'hésitez pas à demander à votre serveur.

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. Prix compris en euros, toutes taxes comprises.

Origines des viandes et poissons : Veau: France / Italie, Bœuf: France/Italie, Truite: France, Agneau: France, Pintade: France

Proposte di vini al bicchiere

Proposition de Vins au verre

Champagne

Champagne Bollinger S.C. Brut– *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 27

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 27

Champagne Henriot – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 30

Vini Bianchi

Vins Blancs

DOC Langhe Arneis, Fenocchio 2022 – *Arneis* // 14

DOCG Albana di Romagna 2023 – *Albana* // 12

AOC Bourgogne Aligote, Sylvan Pataille 2021– *Aligote* // 14

AOC Sancerre Cuvée d’Antan, Henri Bourgeois 2019 – *Sauvignon* // 28

Vini Rossi

Vins Rouges

DOCG Chianti Classico, Monsanto 2020 –*Sangiovese*// 13

DOCG Barbaresco Le Secondine, Rocca fu Battista 2021 – *Nebbiolo* // 25

AOC Chanson Bourgogne, Gevrey-Chambertin 2017 – *Pinot Noir* // 32

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Pavillon de Taillefer 2020 – *Merlot* // 20

Vini Rosé

Vins Rosés

AOC Côtes de Provence, By Ott 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13

IGT Toscana « Alie », Frescobaldi 2022 – *Syrah, Vermentino* // 12