Antipasti | Appetizers

Il Vitello Tonnato della tradizione piemontese GQ
Un classico piemontese composto da vitello cotto a bassa temperatura,
farcito con salsa tonnata e polvere di cappero
Traditional Piedmontese Vitello Tonnato GQ
A Piedmontese classic of slow-cooked veal, filled with "tonnata" sauce and caper dust
31€

Toast prosciutto e formaggio all'italiana, misticanza all'aceto balsamico
Italian-style ham and cheese toast, mixed salad with balsamic vinegar
23€

Fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mesi, topinambur arrostiti e tartufo nero d'inverno
40-Month Aged Vacche Rosse Parmigiano Reggiano fondue, roasted Jerusalem Artichokes and black truffle
33€

Uovo biologico poché, crema di patate, nocciole Piemonte IGP, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Organic poached egg, potato cream, Piedmont IGP hazelnuts, Parmigiano Reggiano and black truffle
30€

Terrina di foie gras, pan 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
40€

Lobster Roll con patatine fritte
Lobster Roll with fries
44€

GQ GQ *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.*
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.

I Primi | The « Primi »

Gli Agnolotti del plin di Mamma Lidia 9

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

Mamma Lidia's Agnolotti del plin 9

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

34€

Crema di zucca, crumble di castagne e olio al rosmarino

Pumpkin cream, chestnut crumble and rosemary oil

26€

Parmigiana di Melanzane

Eggplant Parmigiana

32€

Pennette Pastificio Mancini all'amatriciana

Pastificio Mancini Pennette with amatriciana sauce

30€

Polenta concia, Gorgonzola, Bitto, funghi porcini saltati

Creamy polenta with Gorgonzola and Bitto cheese and sautéed porcini mushrooms

28€

Linguine alla bisque di astice, gamberi rossi di Mazara del Vallo, olio di dragoncello

Linguine with lobster bisque, Mazara del Vallo red prawns and tarragon oil

38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero

Homemade tagliolini with 40 egg yolks and black truffle

43€

9 9

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.

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.

I secondi | Our main dishes

La Guancia di manzo brasata g
cotta lentamente, polenta, germogli di spinaci e fondo bruno
Braised beef cheek g
Slow-cooked, polenta, spinach sprouts and brown sauce
40€

Insalata cesar, petto di pollo Label Rouge
Label Rouge Chicken Caesar salad
30€

Ballotin di pollo ruspante, finocchi gratinati, tartufo nero e jus de volaille
Farm-raised poultry ballotine, gratinated fennel, black truffle and poultry jus
36€

Filetto di Rombo arrostito, millefoglie di patate, salsa beurre blanc
Roasted turbot fillet, potato mille-feuille, beurre blanc sauce
45€

Costoletta alla milanese, fagiolini e patate grenaille – per due persone
Milanese-Style veal chop, green beans and grenaille potatoes – for two people
98€

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
36€

Accompagnamenti: Misticanza / Purea di patate / Fagiolini / Pomodori
Sides: Mixed salad greens / Mashed potatoes / Green beans / Spinach / Tomatoes 12€

g g 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.
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.

Per finire… | To Finish…

Selezione di formaggi
Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 Mesi,
Blu di bufala, Comté 18 mesi, marmellata e miele di acacia
Robiola cheese Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 months,
18-month-aged buffalo blue cheese, jam and acacia honey
30€

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 con caviar lime
Fresh fruit salad with finger lime
20€

Millefoglie alle fragole, crema chantilly e vaniglia
Strawberry Mille-Feuille, Chantilly cream and vanilla
20€

Fondente al cioccolato e crema al latte
Chocolate fondant with milk cream
22€

Il classico tiramisù
Tiramisu
18€

g g 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.
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: Rombo: zona FAO 27, Atlantico nord-orientale - Gambero rosso: Italia - Astice, : Canada - Vitello: UE Francia - Pollame: Francia - Guancia di manzo: UE Francia - Bistecca Angus: Irlanda
Origin of our meat and fish: Turbot: FAO zone 27, North-East Atlantic - Red prawn: Italy - Lobster: Canada - Veal: EU France - Poultry: France - Beef cheek: EU France – Angus steak: Ireland