

Per cominciare

TARTARE DI FASSONA | 15

Con i suoi condimenti
(9)

CAMEMBERT | 12

Camembert al Cartoccio con Miele di
Castagno, Pere e Noci (consigliato x2
persone)
(7, 8)

ALICI FRITTE | 13

Con Crema di Mela, Polvere di
Nori e Finocchio
(1, 3, 4)

UOVO CBT | 12

Zucca, Finferli Arrosto, Polvere di
Porcini e Fonduta di Toma
Piemontese
(3, 7)

CARPACCIO DI TONNO | 19

Carpaccio di Tonno Marinato, Salsa
all'Ostrica, Senape, Miele, Uova di Pesce,
Bottarga, Finocchio e Noccioline Americane
(3, 4, 5, 6, 7, 10, 14)

CROSTONE DI BRA | 12

Crostone di Pane con Salsiccia Di Bra e
Zabaione Salato
(1, 3, 12)

[Tartufo Extra: 3€/gr.]

FETTUCCINE AI PORCINI | 22

Fettuccine Pastificio Metodo Massi,
Funghi Porcini e Salsa al Prezzemolo
(1, 3, 7, 9)

RISOTTO ALLA ZUCCA| 18

Crema di Zucca, Fonduta di Salva
Cremasco, Prosciutto crudo Croccante e
polvere di caffè
(7, 9)

TAGLIOLINO CON TARTUFO NERO INVERNALE | 20

Pasta fresca all'uovo
(1, 3, 7, 9)

RAVIOLI CACIO E PEPE | 16

Polvere di Cavolo Nero e Fondo Bruno
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

CALAMARATA | 24

Calamarata Pastificio Metodo Massi
con Tonno Spadellato, Pomodoro
Pachino e Polvere di Capperio
(1, 4, 9)

PACCHERO POMODORO E BASILICO | 14

(1, 9)

[Tartufo Extra: 3€/gr.]

Primo

Secondi

FILETTO DI OMBRINA | 26

Su Fondo di Pesce, Crema di Zucca,
Crumble di Mandorle tostate e Olio al
Caffè
(1, 4, 7, 8, 9)

GALLETTO ALLE ERBE | 18

Galletto Cbt alle Erbe con Patata
Fondente al Tartufo Nero e Chips di
Cavolo Nero
(7)

SEDANO RAPA ARROSTO | 14

Con Crema di Bagna Cauda Vegetale, Tuile di
Nocciole e Riduzione di Aceto di Mele
(1, 7, 8, 9, 12)

REALE DI VITELLO | 20

Con Crema di Sedano Rapa e
Castagne, Radicchio Brasato e Fondo
al Vermouth Rosso
(9, 12)

ORECCHIA DI ELEFANTE | 40

Costoletta di vitello accompagnata da
Patate al Forno e Salvia Fritta o Rucola,
Pomodorini e Scaglie di Grana
(1, 3, 7)

FRITTO DI MARE | 22

Con calamari, gamberi e zucchine,
servito con maionese al lime
(1, 2, 3, 4, 14)