

## ANTIPASTI

Le sarde, l'aglio bianco, l'uva e le mandorle €20

Crema brulè con consistenze di zucca,  
crema aioli e cilantro €18

Carpaccio di ricciola dell'Adriatico, thè matcha,  
olio di acciughe e peperoncino €24

Cicala di mare, olio al nasturzio, kefir €20

Battuta di piemontese al coltello, tuorlo d'uovo grattugiato  
e mascarpa bieleisa €24

Magatello di vitello al punto rosa come da tradizione  
della Lira €20

## PRIMI PIATTI

I tajarin al ragù di scorfano, alloro, limone fermentato e polvere di limone bruciata €24

Gli agnolotti del plin con farcia di coniglio, erbe selvatiche e ricotta salata €20

Carnaroli DOP Az. agricola Gariglio, aglio nero, lamponi, nocciola Piemonte ed il gambero di Mazara €24

I ravioli, cipolla rossa di Tropea IGP, balsamico di Modena, pistacchio e maccagn ammorbidito €20

Lo spaghetti di Gragnano tiepido mantecato, riduzione di acqua di pomodoro, capperi, tartara di tonno €24

Le pappardelle risottate con ragù di cervo ed il ritretto al Lessona €22

## SECONDI PIATTI

Melanzana fondente al forno, salsa di datterini,  
fonduta al pecorino e basilico €20

La triglia, guazzetto in diversa consistenza  
ed il leche Peruviano €26

La salsiccia di Bra, centrifuga di peperoni arrosto e  
sentori di polvere di crusco €22

Petto di canette laccato, mirtillo, zucca violina ed  
il suo fondo ristretto €22

Il tonno scottato, pappa di pomodoro, emulsione  
di cetrioli e salsa di soia €24

Il baccalà in olio cottura su guazzetto di scarola,  
pomodorini confit e grano saraceno croccante €24

## DESSERT

Biancomangiare Siciliano, crumble alle mandorle  
e coulis di lamponi €9

La nostra Sacher con sponge al cacao, confettura  
di albicocche e crema al cioccolato €9

Cremoso al miele, limone, camomilla e sale Maldon €9

Bunet della tradizione, terra amara al cacao  
ed il suo gelato €8

La meringa, i marroni ed il caramello salato €9

Gelati e sorbetti del giorno €8