

la linea continua

restaurant

Gentile Ospite,

il cibo che proponiamo in questo ristorante è rigorosamente selezionato dai nostri chef tra le migliori verdure, frutti ed erbe di stagione, così come carne e pesce provengono da allevamenti certificati o di denominazione controllata.

La freschezza dei prodotti che troverete alla vostra tavola è garantita da una spesa quotidiana al dettaglio; per questo, alcuni piatti potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti sul mercato.

LA NOSTRA PROPOSTA DI MENU A DEGUSTAZIONE

Menù della tradizione Piemontese € 35,00 (vini esclusi)

Sformato di Cardi con Bagna Caôda o Fonduta
(*Sfurmà 'd Card con Bagna Caôda o Fundua*)

Insalata di Carne cruda Battuta al Coltello
(*Salada 'd Carn Crùà*)

Ravioli alla Piemontese
(*Agnolòt a la Piemonteisa*)

Brasato al Barolo
(*Brasà al Bareul*)

Bunet
(*Bunet à la Piemonteisa*)

Menu' Light 25 € (vini esclusi)

DUE PORTATE A SCELTA TRA:

2 Antipasti Del Giorno

2 Primi Del Giorno

2 Secondi Del Giorno

e dessert

la linea continua

restaurant

**Menù di Mare € 40,00
(vini esclusi)**

Guazzetto di sepioline con farro perlato, olive Taggiasche e il loro olio

Maltagliati di pasta fresca con ragù del *golfo del Tigullio*

Trancio di salmone in crosta di polenta e salsa allo zafferano

Mousse all'arancia in cialda con zeste candite

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Sformatino ai <i>cardi di Andezeno*</i> con <i>Bagna Caoda*</i> leggera | € 9,00 |
| Strudel di verza con fonduta di <i>Raschera*</i> e noci | € 10,00 |
| Guazzetto di seppioline con farro perlato, olive Taggiasche e il loro olio | € 10,00 |
| Girello di vitello alla coque con salsa tonnata "come una volta" | € 11,00 |
| Rotolo di coniglio con <i>Peperoni di Carmagnola*</i> | € 12,00 |
| Filetto di branzino con carciofi e <i>Arneis D.O.C.</i> delle Langhe | € 12,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Zuppetta di fagioli borlotti con <i>lardo di Arnad*</i> | € 9,00 |
| Sfoglia di lasagnette con Ragù di <i>Salsiccia di Bra*</i> | € 10,00 |
| Terrina di melanzane alla parmigiana | € 10,00 |
| Agnolotti della tradizione Piemontese | € 12,00 |
| Risotto con <i>Taleggio*</i> al profumo di rosmarino | € 13,00 |
| Ravioli di cernia con <i>pomodorino pachino*</i> confit e pistacchi | € 13,00 |
| Tagliolini fatti in casa con gamberi scottati e julienne di zucchine | € 14,00 |
| Maltagliati di pasta fresca con ragù del <i>golfo del Tigullio*</i> | € 14,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Petto di faraona al <i>Passito di Caluso</i> e uvetta | € 15,00 |
| Filetto di maialino con carciofi scottati, pinoli e scaglie di Grana | € 16,00 |
| Guancia di <i>Fassone</i> brasata con crema di patate | € 16,00 |
| Trancio di salmone in crosta di polenta e salsa allo zafferano | € 19,00 |
| Scottadito d'agnello con demi-glaces al cumino | € 20,00 |
| Château di pesce spada alla mediterranea | € 21,00 |
| Medaglione di vitello ai frutti di bosco | € 22,00 |

CONTORNI & VERDURE

| | |
|------------------------------------|---------|
| Insalata mista di ortaggi | € 7,00 |
| Verdure di stagione alla griglia | € 9,00 |
| Insalata di Frutta e Ortaggi | € 10,00 |
| Trittico di Crostatine Vegetariane | € 10,00 |

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI con *cugnà**

€ 12,00

la linea continua

restaurant

LA CARTA DEI DOLCI

€ 8,00

Girella al torroncino con salsa alla vaniglia

Bunet alla torinese

Panna cotta al *Bicerin*

Tarte Tatin

Mousse al cioccolato in coppa

Spuma al limone

Gelati e sorbetti di nostra produzione