

Menù Omaggio al Territorio

Tribute to the territory menu

Hommage an das Land menü

Menu Hommage au territoire

Per iniziare - To start - Einleitend - Pour commencer

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", PEPERONE BRUCIATO, CICORIA RIPASSATA E POLVERE DI MISSOLTINO

Piedmontese tartare of fassona "coalvi", burnt pepper, stewed chicory and powder of missoltino

Piemontesischem fassona "coalvi" tatar, verbrannte peperoni, gedünsteter zichorie, pulver aus missoltin

Battue de fassona piemontaise "coalvi", poivron brule, chicoree cuite et poudre de missoltino

VITELLO AL ROSA, UOVO POCHÈ', SALSA TONNATA, FRUTTO DI CAPPERO E PANE NERO

Pink veal, poché egg, tuna sauce, caper fruit and rye bread

Rosakalbfleisch, poché ei, thunfischsauce, kapernblumen und schwarzbrot

Veau rose, œuf poche, sauce au thon, fruit de capres et pain noir

La pasta ripiena - Stuffed Pasta - Gefüllte Pasta - La pâte farcie

CAPPELLACCI DI VITELLO, IL SUO FONDO, LATTE DI MANDORLA E ACETOSELLA

Cappellacci stuffed with veal, its sauce, almond milk and sorrel to follow

Cappellacci gefüllt mit kalbfleisch, seine sausse, mandelmilch und sauerampfer

Cappellacci farci de veaux, sa sauce, lait d'amande et oseille

A seguire - To follow - Weitere folgen - À suivre

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI" AL CAFFÉ E CAROTE AL MARTINI BIANCO,

Piedmontese filet of fassona "coalvi", with coffee and white martini carrots

Piemontesisches filet von fassona „coalvi“, mit kaffee und weissen martini-karotten

Filet piemontais de fassona "coalvi", avec cafe et carottes martini blanches

Per finire in dolcezza - To finish in sweetness - Zum Schluss in Süße - Pour finir en douceur

MILLEFOGLIE, DIPLOMATICA AL LIMONE E GELATO AL BASILICO

Millefeuille lemon diplomatic sauce and basil ice cream,

Millefeuille, zitronen - diplomat sauce und basilikum eis

Mille-feuilles, diplomate sauce au citron et glace au basilic

BONET PIEMONTESE, PERA SCIROPPATA E CARAMELLO SALATO

Bonet piedmontese style, pear in syrup and salted caramel

Piemontesischer bonet, birnensirup und gesalzene karamell

Bonet piemontais, poire au sirop et caramel sale

EURO 65,00

A PERSONA - FOR PERSON - PRO PERSON - À PERSONNE

VEDI ALLERGENI NEI PIATTI SINGOLI ALLA CARTA

Allergens in individual à la carte dishes

Allergene in einzelnen à la carte-Gerichten

Voir les allergènes dans les plats individuels à la carte

ORDINA ENTRO LE 20:00, MINIMO 2 PERSONE

To be ordered within 20 p.m., minimum 2 people

Bestellung bis 20:00 Uhr, mindestens 2 Personen

Commande avant 20 heures, minimum 2 personnes