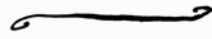


ANTIPASTI

APPETIZERS



Uovo alla brace, purea di finocchi e patate, croccante di polenta di Storo 16
Embers-cooked egg, fennels and potatoes cream, Storo crunchy corn mush 16

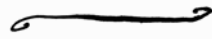
Dall'orto.... in padella – la nostra selezione di verdure 18
From the garden...straight to the pan – selection of seasonal pan salted vegetable 18

Fassona piemontese battuta al coltello, salsa tonnata e capperi fritti 22
Piemontese fassona raw meat, tuna sauce and fried capers 22

Tartare di tonno, frutto della passione, salsa di soia e barba dei frati allo zenzero 25
Tuna tartare, passion fruit, soy sauce and ginger scented agretti 25

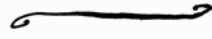
Insalatina tiepida di mare*, sedano croccante, pomodoro, zucchine all'acqua di vongole 27
Warm sea food* salad, crunchy celery, tomato, courgettes cooked in water clams 27

Caviale "Siberiano" accompagnato da blinis e le sue guarnizioni 10gr 40, 30gr 110
"Siberian" caviar with blinis and its garnishes 10gr 40, 30gr 110



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Strascinati di grano arso fatti in casa, brodetto di pesce e frutti di mare* 27
Homemade burnt wheat Strascinati, fish and sea food* consommé 27

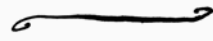
Mezze maniche al cipollotto e tonno rosso 25
Mezze maniche pasta, spring onion and red tuna 25

Ravioli di ricotta al forno e melanzane, crema di asparagi verdi 24
Ravioli filled with baked ricotta and aubergines, green asparagus cream 24

Risotto ai pistilli di zafferano, primizie e stracciatella di bufala 24
Saffron pistils risotto, first fruits and buffalo stracciatella cheese 24

Minestrone di verdure del momento 16
Seasonal vegetables soup 16

Zuppetta di fave secche e barba dei frati 14
Dry broad beans and agretti soup 14



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



Il pescato del giorno, cotto nel nostro forno a legna 33
Fresh grilled fish of the day, wood oven cooked 33

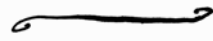
Tonno appena scottato, tartare di pomodoro fresco, origano, capperi e cipollotto 30
Lightly salted tuna, fresh tomato tartare, oregano, capers and spring onion 30

Filetto di baccalà, piccolo ragù di piselli e fave, olive nere 27
Salted codfish fillet, peas and broad beans ragout, black olives 27

Galletto alle cinque spezie cotto sulla brace, asparagi verdi, patate, salsa "bagnetto rosso"
agli agrumi 25
Five spices embers cooked young rooster, green asparagus, potatoes, "bagnetto rosso" sauce
with citrus 25

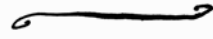
Carrè di agnello cotto al forno, fondente di melanzana viola 33
Oven cooked rack of lamb, violet aubergine 33

Costoletta di vitello alla milanese, insalata misticanza 32
Veal chop Milanese style, wild salad 32



“Dal Giappone”

La selezione orientale del nostro Chef Takashi



“Tataki” 25

Trancio di tonno appena scottato, avocado fresco, salsa di soia, daikon, limone e coriandolo
Lightly salted slice tuna, fresh avocado, soy sauce, daikon, lemon and coriander

“Sashimi” 30

Il nostro crudo* di pesce “al momento...”
Our raw fish “at the time...”

“Saikyo” 27

Scaloppa di merluzzo* “black cod”, glassata al miso e miele
Cod escalope “black cod”, miso and honey glazed

“Gyù Sumiyaki” 32

Costato di manzo, pesto di semi di sesamo nero, insalatina cotta e cruda “all’orientale”
Beef rib, black sesame seeds pesto, “asiatic” raw and cooked salad



DESSERTS



Tatin di mele, gelato alla vaniglia del Madagascar 14
Apple Tatin, Madagascar vanilla ice-cream 14

Mousse al cioccolato fondente 55%, sorbetto al lampone e crema allo zabaione 15
Dark chocolate 55% mousse, raspberry sorbet and zabaione cream 15

Cheese cake ai frutti rossi, limone verde e mandorle croccanti 14
Cheese cake with red fruits, green lemon and crunchy almonds 14

Panna cotta alla vaniglia, fragole e basilico 14
Vanilla panna cotta, strawberry and basil 14

Zuppetta di frutta fresca, profumata all'arancia e maracuja, sorbetto alla fragola e lemon
grass 12
Fresh fruit soup, orange and maracuja scented, strawberry sorbet and lemon grass 12

Tiramisù 12
Tiramisù 12

Gelati e sorbetti, gusti in base alla stagione 12
Seasonal ice-creams and sorbets 12



Tutti i prezzi sono espressi in Euro, IVA e servizio inclusi.

*I prodotti contrassegnati con * indicano materia prima surgelata o congelata all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche. A disposizione della clientela il libro degli ingredienti con evidenza degli allergeni presenti.*

All prices are expressed in Euro , VAT and service are included .

*Products marked with * indicate raw material frozen. Some fresh products are subjected to fast temperature blast chilling, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04 . Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu. Customer is asked to tell our staff when they need to not consume some ingredients than can cause them allergies. The ingredients book, where the allergens are highlighted, is available for our customers.*

