

## Eccellenze locali

**Mocetta, Lardo, Boudin** (salame tipico a base di carne di maiale, barbabietola rossa e patate) (Az. Pietro Laurent), **Jambon alla brace** di Saint-Oyen, **Prosciutto crudo** di Saint Marcel, **Fontina DOP** (Az. Duclos),

**Formaggio Caprino** (Az. La Pettit Ferme), **Formaggio di pecora** (Az. Agricola Morzenti Daniele), mousse di castagne e marmellata di nostra produzione

## Eccellenza nel mondo

**Jamón iberico de Bellota** (Pata negra); **Blàzquez** stagionato 36 mesi

## La tartare

Carne cruda di Fassona piemontese con acciughe del Mar Cantabrico, tuorlo d'uovo, caviale di balsamico e capperi di Sicilia

## Pinna gialla

Carpaccio di tonno scottato con crudité di stagione e maionese di avocado

## Sapori

Capasante scottate su tartare di pesche, crema di rucola e crumble salato al rosmarino

## Viaggiamo

Scaloppa di foie gras con pere caramellate, pan brioche e salsa di passito locale

## Il sfizioso

Fiori di zucca ripieni di ricotta e asparagi in pastella accompagnato da crema di panna acida all'erba cipollina

# Primi Piatti

## Intramontabile

Risotto "Vialone nano" Az. De Tacchi ai carciofi mantecato al Taleggio e speck croccante

## La pasta fresca Maison

Tagliolini al nero di seppia, di nostra produzione, con asparagi, vongole e bottarga di muggine

## Colori

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza con pomodoro "datterino" e pesto di basilico

## Riva del sud

Spaghetto di Gragnano IGT con code di gamberi mantecato con pesto di fave all'aneto e scorza di limone

## Sapori locali

Cannelloni di nostra produzione al gratin ripieno di stracotto di manzo alla valdostana su fonduta di Fontina DOP

# Secondi

## La Fassona Piemontese

*Sottofiletto di Fassona piemontese al timo e sale affumicato, scalogno confit e patate arrosto*

## La Rubia Gallega € 14.00/al etto (a partire da 500g)

*Sottofiletto di Rubia Gallega (Vacca Vieja) accompagnata da verdure di stagione, salse fatte in casa e sali aromatizzati*

## Nel bosco

*Filetto di cervo con funghi champignon, polenta alla griglia e fondo bruno*

## Nelle Langhe

*Rollata di coniglio in porchetta farcita con castagne accompagnata da fagiolini*

## Il norvegese in Italia

*Trancio di salmone con punte di asparagi alla griglia e salsa di burrata*

## Il ligure

*Tentacolo di polpo in doppia cottura con insalata di fagiolini, patate, olive taggiasche e petali di cipolla rossa all'agrodolce*

# La selezione dei formaggi

*Fontina DOP (Az. Duclos), Toma di Gressoney DOP (Centrale del latte), Bleu d'Aoste DOP (Centrale del Latte), Formaggio Caprino fresco (Az. La Pettit Ferme), e Tometa di pecora (Az. Agricola Morzenti Daniele) serviti con le nostre marmellate*