

M E N U



IL TARTUFO BIANCO D'ALBA



I piatti classici da accompagnare al tartufo bianco d'Alba

The typical dishes to combine with Alba white truffle

Tartufo bianco d'Alba 15 euro al grammo in aggiunta al piatto
Alba white truffle 15 euros per gram (to be added to the dish)

Carne cruda di Fassona* "Macelleria Martini" tagliata al coltello

*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat**

26

Il nostro uovo cotto alla brace, crema di patata* ed emulsione al Parmigiano*

Our char-grilled egg, potato cream and Parmesan emulsion**

22

I Tajarin* al burro

Tajarin (fresh egg pasta) with butter*

24

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*

*Parmesan risotto and roast sauce**

24

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole

Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts

40

Zabaione

Zabaglione

16

I NOSTRI SIGNATURE DISHES

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Il Risotto mantecato alla milanese

Milanese style risotto

25

con aggiunta di midollo* alla brace e sugo d'arrosto

with the addition of roasted bone marrow and roast sauce*

30

“L'Oss bus” di vitello in gremolada servito con il riso al salto croccante*

*Veal osso buco with gremolata sauce served with crunchy saffron rice**

44

Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta “al rosa”
servita con patate novelle arrosto e maionese allo zafferano

Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes and saffron mayonnaise

44

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” indicano prodotti surgelati o congelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with “” indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, 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. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

ANTIPASTI APPETIZERS

La Fassona* piemontese "Macelleria Martini" battuta al coltello,
salsa tonnata e polvere di capperi

Hand cut "Macelleria Martini" Fassona raw meat, tuna sauce and caper powder*

28

Tartare di tonno*, capperi, bottarga e limone

Tuna tartare, capers, bottarga and lemon*

37

Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado

Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino

Focaccina with Norcia black truffle and Alpine fontina cheese, baked in the pan

42

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella

From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables

20

Caviale "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni

"Oscetra" caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110

50gr - 155

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, 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. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

PRIMI STARTERS

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico

"Verrigni" Spaghettono pasta, tomato and basil

24

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*

*Homemade "forty egg yolk" tagliatelle pasta with veal meat sauce**

25

Il nostro minestrone di verdure del momento

Our seasonal vegetable soup

20

SECONDI MAIN COURSES

Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella

Fresh char-grilled fish of the day served with pan sautéed lettuce heart*

40

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline

Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes and chards*

40

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*

*Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce**

42

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, 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. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

I PIATTI DEL MOMENTO



Il nostro Vol au vent ai funghi e salsa alle erbe selvatiche

Our mushroom Vol au vent with wild herb sauce

32

Tartare di branzino* e gamberi rossi*, puntarelle e maionese all'acciuga

Sea bass and red prawns* tartare, chicory and anchovy mayonnaise*

48

Insalata di granchio reale* e carciofi spinosi, salsa al limone e polvere di liquirizia

King crab salad with artichokes, lemon sauce and liquorice powder*

55

Agnolotti* di grano saraceno e Bitto, verza, patata e burro all'aglio e salvia

Buckwheat agnolotti and Bitto cheese, potato, garlic and sage butter*

35

Mezzi paccheri "Verrigni" all'astice*, cime di rapa e provolone

"Verrigni" mezzi paccheri pasta with lobster, turnip greens and provolone cheese*

44

Crema di zucca mantovana*, nocciole, castagne e radicchio

Mantua's butternut squash soup, hazelnuts, chestnuts and radicchio*

32

Scampi* scottati, carciofi e salsa allo champagne

Seared langoustines, artichokes and champagne sauce*

72

Trancio di rombo chiodato*, tartufo nero, radicchio e patata

Slice of turbot with black truffle, radicchio and potato*

54

Cappello del prete di manzo brasato, zucca, leggera bagna cauda e ortica

Braised Priest's Hat beef, pumpkin, light bagna cauda and nettle

48

Petto d'anatra laccato alle spezie, pera Martina, cavoletti di Bruxelles e foie gras

Spice glazed duck breasts with "Martina" pear, Brussels sprouts and foie gras

56

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, 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. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.

DESSERTS

Il nostro Mont Blanc: meringa, chantilly alla castagna e marron glacé

Our Mont Blanc: meringue, chestnut chantilly cream and marron glacé

18

Tortino morbido al cioccolato e oro, lampone croccante e gelato al fiordilatte*

*Soft chocolate and gold soufflé, crunchy raspberry and fiordilatte ice-cream**

20

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato alla vaniglia*

*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream**

18

Tiramisù

15

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione

*Our homemade ice-creams and sorbets**

14

Selezione di formaggi

Cheese selection

20

Tagliata di frutta fresca

Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica

Freshly sliced exotic fruit

20

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, 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. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, 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. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

Gentile Cliente,

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 allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.



Dear Guest,

The staff is available to provide any information about the ingredients and the methods of preparation of the menu dishes.

The customer is invited to inform the staff about the need to consume food free of certain allergenic substances.

Our dishes may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, Crustaceans and products thereof, Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Peanuts and products thereof, Soybeans and products thereof, Milk and products thereof, Nuts, Celery and products thereof, Mustard and products thereof, Sesame seeds and products thereof, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin and products thereof, Molluscs and products thereof.

All prices are in EURO Vat and service included.