

# À la carte

## Antipasti

*Vitello Tonnato della tradizione piemontese*

*Vitello Tonnato de tradition piémontaise*

26€

*Uovo in camicia, cime di rapa, crema di parmigiano vacche rosse 24 mesi e tartufo nero*

*Oeuf poché, cime di rapa, crème de parmesan «vacche rosse» 24 mois et truffe noire*

26€

*Filetto di manzo di fassona piemontese tagliato al coltello con crema leggera alle acciughe*

*Filet de boeuf «Fassona Piemontese» coupé au couteau, sauce légère aux anchois*

28€

*Capesante scottate, crema di cavolfiore e salsa al vin jaune*

*Saint-jacques snackées, crème de choux-fleur et sauce au vin jaune*

30€

## Primi piatti

*Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo*

*Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon*

36€

*Risotto Acquerello riserva mantecato al burro acido, anguilla affumicata e la sua riduzione*

*Risotto Acquerello riserva au beurre acidulé, anguille fumée et son jus de cuisson*

34€

*Tortello alle erbe di campo, crema di Robiola di Roccaverano DOP*

*Tortelli farcis d'herbes, crème de Robiola de Roccaverano DOP*

34€

*Tagliolini 40 tuorli d'uovo, tartufo nero*

*Tagliolini 40 jaunes d'oeuf, truffe noire*

32€

## Secondi Piatti

*Petto d'anatra, bieta, salsa allo zafferano e melograno*

Magret de canard, blette, sauce au safran et à la grenade

38€

*Controfiletto di fassona, topinambur e cime di rapa*

Faux-filet de bœuf Fassona, topinambours et cime di rapa

40€

*Agnello alla brace, radicchio tardivo glassato all'aceto balsamico Igp, fondo di cottura*

Carré d'agneau au barbecue, radicchio tardif glacé au vinaigre balsamique d'IGP, jus de cuisson

44€

*Rana pescatrice, zucca e bagna cauda*

Lotte, courge et bagna cauda

40€

## Dolce

*Assortimento di formaggi stagionati selezionati dallo Chef*

Assortiment de fromages affinés sélectionnés par le Chef

24€

*Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble*

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouge, crumble

18€

*Probabilmente il miglior tiramisù di Parigi*

Probablement le meilleur tiramisù de Paris

16€

*Grantorino alla crema al gianduia e salsa al caffè*

Chou «Grantorino» au gianduja et sauce au café

20€

*Tarte tatin di pere, creme d'Isigny, sorbetto, crumble di cannella*

Tarte tatin de poires, crème d'Isigny, sorbet, crumble de cannelle

20€

# Menus

## Menu Piemontese

*Amuse-bouche dello Chef*

Amuse-bouche du Chef

*Vitello Tonnato della tradizione piemontese*

Vitello Tonnato de tradition piémontaise

*Agnolotti di Mamma Lidia in salsa e al tovagliolo*

Agnolotti di Mamma Lidia en sauce et au torchon

*Suprema di faraona, pane brioche, mousse di fegatini di pollo e salsa al Marsala*  
Suprême de pintade, pain brioché, mousse de foie de volaille et sauce au Marsala

*Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato, coulis di frutti rossi, crumble*

Glace Fior di Latte, caramel au beurre salé, coulis de fruits rouge, crumble

*Menu servito per tutto il tavolo*

Menu servi pour l'ensemble de la table

90€

## Menu du Chef

*Intraprendete un viaggio culinario e lasciatevi sorprendere dal nostro menu di 6 portate,  
ispirato dallo chef Sasha Arandjelovic...*

Embarquez dans un voyage culinaire et laissez vous surprendre par notre menu en 6 services,  
composé à l'inspiration du Chef Sasha Arandjelovic...

*Menu servito per tutto il tavolo*

Menu servi pour l'ensemble de la table

120€

Certains plats peuvent être adaptés en version végétarienne, n'hésitez pas à demander à votre serveur.

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais. Prix compris en euros, toutes taxes comprises.

Origines des viandes et poissons : Veau: France / Italie, Bœuf: France/Italie, Truite: France, Agneau: France, Pintade: France

# *Proposte di vini al bicchiere*

## **Proposition de Vins au verre**

### **Champagne**

Champagne Bollinger, Special Cuvée Brut – *Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 23€

Champagne Henriot Blanc de Blancs Brut – *Chardonnay* // 25€

Champagne Henriot Rosé Brut – *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier* // 25€

### *Vini Bianchi*

#### **Vins Blancs**

DOCG Albana di Romagna, Fatt. Monticino Rosso 2022 – *Albana* // 10€

DOC Langhe, Giacomo Fenocchio 2021 – *Arneis* // 13€

AOC Chablis, William Fèvre 2022 – *Chardonnay* // 14€

AOC Pouilly Fumé, Regis-Minet 2022 – *Sauvignon Blanc* // 13€

### *Vini Rossi*

#### **Vins Rouges**

Pio Decimo, Tenute Guardasole 2020 – *Nebbiolo* // 18€

DOCG Chianti Classico, Monsanto 2021 – *Sangiovese, Canaiolo, Colorino* // 13€

AOC Sancerre Rouge « Les Bonnes Bouches » 2020 – *Pinot Noir* // 12€

AOC Saint-Emilion Grand Cru, Château Riou de Thailas 2019 – *Merlot* // 14€

### *Vini Rosé*

#### **Vins Rosés**

AOC Côtes de Provence « Rock Angel », Château d'Esclans 2021 - *Grenache, Rolle, Syrah* // 13€

IGT Toscana « Alie », Frescobaldi 2022 – *Syrah, Vermentino* // 12€