

Menù alla carta

Antipasti

Baccalà mantecato <i>Brand de cujan</i> , zucchine e olive della riviera marinate	16
Battuta di manzo al coltello, ricotta, pomodorini marinati e salsa di acciuga	18
Bruschetta <i>soma d'aj</i> con antipasto piemontese del nostro orto e misticanza	14
Lattuga ripiena di pesce su salsa di nocciole e fave	16
Testa in cassetta presidio Slow Food di Gavi, bagnetto giallo piemontese	14
Vitello al punto rosa, tonnata e polvere di capperi	16

Primi

<i>Ciuppin</i> tiepido con verdure, pane all'olio, olive taggiasche e capperi	16
Corsetti al pesto di noci, povere di bottarga e pepe rosa	18
Ravioli del <i>plin</i> al sugo di carne	19
Risotto mantecato al Castelmagno ed erbe della Locanda	19
Tagliatelle con ragù di manzo al coltello e tartufo nero	18

Secondi

Controfiletto di manzo, melanzana affumicata, polvere di peperone, purea di aglio nero e rucola	20
Petto di galletto rosolato, fagiolini, patate e pesto di basilico	19
Pluma di maiale, cipolla al miele de La Raia, cannella e fichi	20
Soffice di patate, tuorlo d'uovo, porri e tartufo nero estivo	20
Trancio di pescato del giorno, con succo di peperone arrosto e funghi	22

Dolci

<i>Bonet</i> con pesche marinate alle spezie e panna montata	10
Composizione di gelati alla crema con salsa ai lamponi e frutta secca	10
Fichi al Barbera, cremoso di cioccolato bianco e <i>crumble</i> di cacao	10
Semifreddo alla nocciola del Piemonte, salsa gianduja e <i>sbrisolona</i>	10
Sorbetto di ciliegie con latte di mandorle, sciroppo al vino e cialda croccante	10