

Antipasti

Crudo di vitella con diversi accompagnamenti.	18 euro
Coniglio marinato come una volta, salsa vecchio Piemonte, verdure all'agro.	20 euro
Pralinato di foie gras, pesche, croccante alla nocciola e tartufo nero, la scaloppa servita con la marmellata di cipolle rosse e pan brioche.	25 euro
Sgombro leggermente cotto nell'olio extravergine di oliva, brodo agli agrumi, cremoso al tonno, ortaggi di stagione.	18 euro
Trippa in umido di latte, capasanta arrostita, mortadella, una leggera salsa carbonara e polvere di caffè.	20 euro
Bouquet di verdure.	18 euro
Orata leggermente arrostita, melanzane in carrozza, condimento al pomodoro confit, gambero rosso marinato.	24 euro

Primi

I ravioli del plin tradizionali al sugo ristretto d'arrosto. 18 euro

Risotto mantecato allo stracchino,
emulsione al frutto della passione, gambero rosso marinato. 18 euro

Spaghettoni selezione Benedetto Cavalieri,
peperoni, capperi e acciughe. 25 euro

Tortelli ripieni di taleggio,
condimento al tartufo nero, asparagi. 18 euro

Gnocchi di patate ripieni con il sugo di salsiccia. 18 euro

Ravioli del plin al gorgonzola liquido,
guancia di maiale affumicato e cipolla rossa. 18 euro

Secondi

Vitello cotto al giusto rosa, patate, mortadella e pistacchi.	26 euro
Guancia di vitello cotta a lungo e glassata con il suo fondo di cottura al vino rosso, polenta e fave di cacao.	26 euro
Piccione della fattoria di Greppi con un condimento di sapori e colori.	30 euro
Anguilla, animelle di vitello e salsa bernese.	28 euro
Quasi come un bollito misto... ... ma di pesce!!! E gli accompagnamenti tradizionali.	35 euro
Entrecote di vitella scottona (800 gr circa) con verdure di stagione e salsa bernese.	60 euro

Desserts

Flan tiepido al cioccolato fondente, fragole, basilico e vaniglia.	15 euro
CiocoCoccoMartini... e hot chili wow!	15 euro
Torrone Morbido, pralina al cioccolato, arancia candita.	15 euro
Sfera di cioccolato bianco, lamponi, infuso di cioccolato e tè verde.	15 euro
Dalla tradizione... ... cinque golose piccole coccole.	15 euro
Gianduiotto Vecchio Torino, crema alle paste di meliga, Zabaione al marsala.	15 euro
Sorbetti e gelati con frutta fresca.	15 euro
Caffè e la mia piccola pasticceria.	5 euro
Selezione di tè orientali e tisane.	5 euro