

## ANTIPASTI

### UOVO POCHE'

Uovo pochè, carciofi spadellati alla maggiorana, crema di Parmigiano reggiano 30 mesi, croccante di pane al carbone vegetale - 10

### VITELLO TONNATO

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi - 12

### BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE

Con stracciatella, nocciole IGP, tartufo nero - 16

### INSALATA DI RISO VENERE

Insalata mista, riso venere, salmone affumicato, fagiolini\*, pomodorini, sedano, mandorle, con emulsione di peperoni gialli e basilico - 12

### INSALATA CAPRINO

Insalata mista, caprino, chips di zucca, mela rossa, cranberry, noci pecan con emulsione alla senape dijon e sciroppo d'acero - 12

### TAGLIERE DI MONTAGNA

Salumi e formaggi della Val di Susa con composta di cipolla e miele - 15

## La Raclette



Il Formaggio: Raclette IGP prodotta ed affinata nel cuore della Savoia, nella regione della Tarantaise.

**Servita con prodotti selezionati del territorio:**

- Tagliere di salumi della Valle: Lonzone di maiale e Prosciuttello della Val di Susa, speck di montagna e salame della Rosa.
- Patate: gialle e rosse di montagna
- Pane fatto in casa con farine del Molino Bongiovanni
- Sottaceti: cetriolini BIO e cipollotti BIO

44 euro per due persone oppure 59 euro con una bottiglia di Vigna Veja Valsusa DOC Cantina 'l Garbin - Chiomonte

## LE POLENTE

MOLINO FILIPPINI

**CUORE DI BACCALÀ MARINATO E COTTO A BASSA TEMPERATURA, CIPOLLE CROCCANTI, TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE** - 22

**GUANCIA DI VITELLO AL NEBBIOLO** - 22

**GRATINATA CON FORMAGGI DELLA VALLE** - 14 

**SALSICCIA IN UMIDO** - 14



## LA BAGNA CAUDA

Con verdure di stagione, albese e uovo

22

## LE NOSTRE CARNI

SERVITE CON INSALATINA MISTA E STEAKHOUSE FRIES\*

### TOMAHAWK

Marinata e grigliata alla perfezione, accompagnata da insalatina mista e steakhouse fries - 5 euro al hg

### PICANHA

250 g di Picanha con salsa chimichurri - 18

### NY STEAK

Sottiletto marinato al ginepro e timo, grigliato e servito con burro alle erbe di montagna - 25

### SURF & TURF

180 g di sottiletto marinato e scottato, servito con 3 gamberoni\* - 26

### FIorentina DI GIOVENCA PIEMONTESE

Marinata e scottata, servita con sale rosa dell'Himalaya e olio extra vergine di oliva del Frantoio Aldo Armato di Alassio - 39

### SALAMELLA KM 0

Grigliata e servita con salsa honey/mustard e cipolle caramellate - 16

### RIBS COTTE A BASSA TEMPERATURA

500 g glassate con salsa teriyaki, cipollotto fresco e sesamo - 19



## SUSHI and more



SCOPRI QUI IL MENU SUSHI COMPLETO SU PRENOTAZIONE!

### IL SUSHI

- Uramaki di salmone con salmone in & out, philadelphia, avocado e uova di salmone - 14
- Maki di salmone con mayo al wasabi - 10
- Maki di gambero\* e avocado - 12
- Maki di avocado con philadelphia e sesamo - 8
- Temaki con salmone, avocado e sesamo - 4.5

### IL SASHIMI

- SALMONE 10 pz (Salmone, ginger, wasabi, salsa di soia) - 12

### IL POKÈ

- Salmone - 14
- Pollo - 12

Serviti con avocado in bowl con riso sushi aromatizzato all'olio di sesamo, cavolo rosso, wakame\*, edamame\*, daikon, cetrioli, carote, nori, semi di sesamo, salsa di soia

### LA QUESADILLA

- Pollo grigliato - 12
- Gamberi\* - 14

Con avocado, jalapeno, formaggio, lime e coriandolo, servita con panna acida e insalatina mista

## PASTE FRESCHE

FATTE IN CASA

**GNOCCHI  DI ZUCCA CON FONDUTA DI TOMA AFFUMICATA, NOCI E GOCCE AL BALSAMICO** - 12

**RAVIOLI  AI TRE ARROSTI NELLA LORO SALSA** - 12

**FETTUCCINE  CON RAGÙ DI SALSICCIA DI CINGHIALE, DEMI GLACE AL TIMO SERPILLO E PORRI STUFATI** - 14

**LA ZUPPA CALDA DEL GIORNO** - 8





## I NOSTRI BURGER

SERVITO CON PAIN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE E STEAKHOUSE FRIES\*



### CLASSIC

200 gr hamburger di manzo piemontese Km zero, gentilina, pomodoro e mayo - 12

### BARDO

200 gr hamburger di manzo km 0, raclette, speck, cipolla brasata alla salvia, cetriolini, gentilina, pomodoro e mayo - 15

### VEGGY

Beyond meat\* patty, cipolle croccanti, crema di pomodori essiccati, lattuga - 15

Nel momenti di grande afflusso non è possibile apportare variazioni ai burger



**Dolci della casa** - 5

CHIEDI ALLO STAFF I DOLCI DEL GIORNO!

 Pasta fresca prodotta dal nostro chef, per garantire il massimo della qualità è abbattuta e conservata.

Le materie prime fresche utilizzate nel menù possono essere abbattute per una migliore conservazione.

Il nostro pesce per il consumo a crudo è selezionato con cura ed è abbattuto in conformità alla prescrizioni vigenti.

\* Prodotto surgelato.

Vegetariano 

Coperto 2.5