ANTIPASTI

UOVO POCHÈ VEG
Con crema di Parmigiano 30 mesi, tartufo estivo, croccante di pane - 10

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

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE
Con robiola mantecata al pepe di sichuan, nocciole, granella di lamponi, riduzione al balsamico - 16

LO SFIZIO
Con acciughe del Cantabrico, burro Beppino Occelli, pane tostato - 9

BURRATA
Da 200 g con gazpacho di pomodoro, alici marinate e croccante di pane casereccio - 16

TAGLIERI
Serviti con composta, miele, pain d'epices, frutta secca, olive e pomodori secchi sott'olio
- Salumi e formaggi della nostra Valle - 18
- Salumi - 10
- Formaggi - 10

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: Lonzino 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

48 euro per due persone oppure 63 euro con una bottiglia di Valsusa Avanà DOC Cantina 'I Garbin - Chiomonte

LE POLENTE

MOLINO FILIPPINI

MOSCARDINI* AL SUGO CON OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI E MAGGIORANA - 20

OSSOBUCO DI VITELLO - 20

GRATINATA CON FORMAGGI DELLA VALLE - 14 VEG

SALSICCIA IN UMIDO - 14

Contorni

FRIES* - 5
PATATE COUNTRY*- 6
INSALATA MISTA - 4
VERDURE GRIGLIATE - 8
FAGIOLINI*, MANDORLE E LIMONE -6

LE NOSTRE CARNI

SERVITE CON STEAKHOUSE FRIES*

TOMAHAWK
Marinata e grigliata, accompagnata da insalatina mista e steakhouse fries - 5.5 euro al hg

PICANHA
Picanha con salsa chimichurri - 20

NY STEAK
Sottofiletto marinato al ginepro e timo, grigliato e servito con burro alle erbette di montagna - 28

SOTTOFILETTO
Alla senape con croccante di pane, frutta secca e maggiorana - 22

SURF & TURF
Sottofiletto marinato e servito con gamberoni*, peperoni spadellati al basilico - 30

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 - 42

OSTRICHE

SERVITE CON TABASCO E LIMONE

3 PZ - 6 6 PZ - 10.5 12 PZ - 19 24 PZ - 36

SUSHI and more

ROLLS
- Uramaki di salmone con salmone in & out, philadelphia, avocado e uova di salmone - 15
- Maki di salmone con mayo al wasabi - 10
- Maki di tonno*, philadelphia e cipollotto - 12
- Maki di gambero* e avocado - 12
- Maki di avocado con philadelphia e sesamo - 8

SASHIMI
- Salmone 10 pz (Salmone, ginger, wasabi, salsa di soia) - 12
- Tonno* 10 pz (Tonno*, ginger, wasabi, salsa di soia) - 14

NIGIRI
- Salmone - 2.5
- Tonno* - 3
- Spicy salmone scottato, pistacchio e salsa piccante - 3

TEMAKI
- Salmone, philadelphia, avocado e sesamo - 5
- Spicy tuna*, philadelphia, avocado, salsa piccante - 6

IL POKÈ
- Tonno - 16
- 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

SCOPRI QUI IL MENU SUSHI COMPLETO SU PRENOTAZIONE!

PASTE FRESCHE

GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON FONDUTA DI TOMA BLU, NOCI E BASILICO FRITTO - 14 VEG

PLIN AL SUGO D'ARROSTO - 12

FETTUCCINE CASERECCE CON GAMBERI, POMODORINI, OLIO AL TIMO, GRANELLA DI PISTACCHI SU CREMA AL PROFUMO DI LIMONE - 14

Le nostre insalate

RISO VENERE
Insalata mista, riso venere, salmone affumicato, fagiolini, pomodorini, sedano, mandorle, emulsione di peperoni gialli e basilico - 12

BLUEBERRY
Insalata ghiaccio, mirtilli, avocado, feta, noci pecan, emulsione al miele, timo e balsamico - 12

CHICKEN
Insalata mista, pollo grigliato, toma blu, noci, pesche, sedano, anacardi, emulsione alla senape - 12

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

POLPO
Stracciatella, pomodorini secchi, olive, basilico, pistacchi e gentilina - 18

VEGGY VEG
Beyond meat*, cavolo rosso all'aceto di mela, avocado, pomodoro, cipolla rossa e panna acida - 15

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

Dolci della casa - da 5 a 7

CHIEDI ALLO STAFF I DOLCI DEL GIORNO!

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 alle prescrizioni vigenti.

* Prodotto surgelato.

Coperto 2.5

Vegetariano VEG