

Harald's
great food great vibes

ANTIPASTI

Uovo poché 12

cotto a 62.5 gradi e servito su crema di Beaufort, puntarelle spadellate e croccante di pane casereccio

Capesante croccanti 18

Impanate nel pane al profumo di agrumi, chiffonade di carciofi alla menta e pomodorini confit

Flan di zucca e salvia* 10

Con fonduta di toma affumicata e gocce al balsamico IGP

Battuta di manzo piemontese 18

con burratina, petali di cipolla acidulati, polvere di olive taggiasche

Vitello tonnato 14

Girello di vitello cotto al punto rosa con salsa tonnata e fiore di capperi

Tartiflette 16

Con patate rosse della Val di Susa, Reblochon, cipolla stufata e pancetta croccante

TAGLIERI

*Serviti con pan d'epice agli agrumi e frutta secca.
miele di Exilles, composta di cipolle, frutta fresca e olive*

Salumi e formaggi 20

Salumi 12

Formaggi  12

GLI SFIZI

Da condividere

Hummus  10

di ceci, paprika e pinoli, servito
con verdure croccanti

Camembert  18

filante con miele di Exilles aromatizzato
al timo serpillio, noci e composta di
mirtilli di nostra produzione, servito
con crostini di pane casereccio

Polenta sticks 11

Con lardo alle erbe e miele di castagno di Exilles

LE NOSTRE BOWLS

Insalata di Caprino 15

Insalata mista, spinacino, formaggio di capra, pere, melograno, noci, emulsione al balsamico

Bourbon salmon 18

Salmone marinato e cotto a bassa temperatura con insalata mista, feta, cipolla rossa acidulata, emulsione al ribes, crostini di pane

Pokè salmone 15

Servito con riso sushi aromatizzato all'olio di sesamo, avocado, cavolo rosso, wakame*, edamame*, daikon, cetrioli, carote, nori, semi di sesamo e salsa di soia

LE PASTE FRESCHE

Agnolotti piemontesi 14

Ai 3 arrosti di nostra produzione al sugo d'arrosto e nocciole tonde

Zuppa di carote e zenzero 11

Con curcuma e ceci speziati.

Gnocchi di patate 18

Saltati al burro Beppino Ocelli con baccalà CBT alle erbe, olive taggiasche, pomodorini confit e polvere di peperone crusco

Fettuccine 16

Con salsiccia, porri e fonduta di Toma affumicata

Fusilloni 12

al pomodoro, con pelati "la fiammante BIO", pomodorini gialli e rossi e basilico fritto

LE CARNI

Carne di provenienza piemontese

Costata di giovenca piemontese 36

Con sale maldon e olio extra vergine di oliva

Lombata di manzo piemontese 28

Con funghi porcini* trifolati e demi glace al Porto

Picanha 20

Con sale maldon e salsa chimichurri

Grissinopoli 20

Braciola di suino e impanata nei grissini torinesi, rucola, pomodorini, sale maldon e limone

Healthy Chicken 18

Petto di pollo cotto a bassa temperatura marinato nello yogurt, limone e rosmarino

Tomahawk *all'hg* 6

di giovenca marinata e grigliata

AGGIUNTE

Cipolle stufate 2.5

Porcini* trifolati 5.5

Toma Blu 3.5

LE POLENTE

Molino Filippini

Concia  16

Polenta mantecata con tome piemontesi DOP e gratinata

Salsiccia in umido 16

Porcini* trifolati  18

Con aglio nero e prezzemolo

Stinco di maiale 20

Cotto a bassa temperatura per 8.5 ore, glassato con demi glace alla birra rossa e porro fritto

BURGER e SANDWICH


Serviti con Steakhouse fries
e pain brioche di nostra produzione*

Classic 13

200 gr hamburger di manzo, gentilina, pomodoro

Bardo 16

200 gr hamburger di manzo, Raclette, speck, cipolla brasata alla salvia, cetriolini, gentilina, pomodoro ramato

Veggy  16

Salsiccia vegana Beyond meat* con cavolo verza, cipolla rossa, senape e formaggio vegano

Steak sandwich 20

Controfiletto di manzo scottato e tagliato, burratina, cipolla caramellata, bacon croccante e lattuga

LA RACLETTE

*Raclette IGP prodotta e affinata
nel cuore della Savoia*

(minimo 2 persone) 28 a persona

Servita con salumi della valle, patate nostrane,
crostini di pane casereccio, cipolline
e cetriolini sott'aceto BIO

LE VERDURE

Steakhouse fries * 6

Country fries * 6

Broccoli 7
Con olive e capperi

La Patata
Cheddar e bacon 6
Fonduta di Parmigiano e Tartufo nero 7
Porcini* trifolati e raclette 10

Finocchi gratinati 8
Con crema di parmigiano e timo

Puntarelle 7
Spadellate con menta, limone e mandorle

* Prodotto surgelato



Piatto vegetariano

Coperto 2.5