



LE PROPOSTE DEL RISTORANTE

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi della Val di Susa, accompagnati da pain de pièche alle noci, miele di Exilles e composte

Battuta di manzo piemontese con tartufo nero, tuorlo d'uovo mantecato al pepe rosa e nocciole tonde

Flan di erbe spontanee, fonduta di toma, cialda di Parmigiano Reggiano e porro fritto 

Tarte tatin di cipolla rossa caramellata con zucchero di canna, miele dell'alta Valle di Susa e timo serpillio, servita con fonduta di Blue e gocce al balsamico IGP 

Uovo poché cotto a 62.5 gradi e servito con fonduta di toma affumicata, funghi porcini* trifolati, croccante di pane casereccio 

PRIMI

Risotto "Acquerello invecchiato 1 anno" al Castelmagno, salsiccia di vitello a crudo, nocciole tonde tostate e riduzione di aceto balsamico IGP

Tagliatelle all'uovo con ragù di selvaggina Az. agricola Rousset, riduzione al Nebbiolo e porro fritto

Gnocchi di pane, formaggio e spinaci saltati con burro d'alpeggio, salvia del nostro giardino e Parmigiano Reggiano 

SECONDI

Serviti con patate alla maggiorana e bieta spadellata

Galletto marinato al limone, cotto a bassa temperatura per 8 ore e glassato con salsa al Timorasso e finocchietto selvatico

Lombata di manzo piemontese scottato in padella con rosmarino, aglio e burro, servito con demi-glace ai funghi porcini*

POLENTE

Concia, gratinata con formaggi 
Salsiccia piemontese con sugo di pomodoro
Bocconcini di selvaggina Az. agricola Rousset in civet al vino Malliolo della Val di Susa

CONTORNI

Insalata Estiva: insalata ghiaccio, radicchio, rucola, mirtilli, feta, cetriolo, crostini di pane, mandorle e yogurt alla menta e scorza di lime 

Insalata Sfiziosa: songino, seirass, trota affumicata, uova di quaglia, ravanelli, pomodorini confit, noci e emulsione al prezzemolo e limone 

Patatine fritte* 

Biete spadellate agli agrumi 

DOLCI

Dolci della casa

E TANTO ALTRO ANCORA...

