



# MENU

## Piatti della Terrazza

Vitello tonnato alla moda antica	12
Sgombro in carpione con misticanza	12
Carne cruda di fassone piemontese, salsa di formaggetta di Roccaverano e nocciole	12
Insalata ricca dello Chef	10
Crudo di gamberi e stracciatella	16
Peperoni, battuta di acciughe e bagnetto verde	12
Trancio di lingua di vitello e salsa rossa	12

## Dalla griglia

Tagliata di manzo fassone piemontese, pomodori e zucchine	18
Seppia alla griglia, melanzana, cipollotto allo zenzero e lime	18
Sfilacci di maiale, salsa BBQ, cavolo e panna acida	18
Trancio di pesce secondo mercato al barbecue, salsa ceviche alle pesche e indivia brasata	18

## Dolci

Bonnet	8
Cheesecake ai frutti di bosco	8
Pesche, gelatina al moscato	8

*In alcuni casi la cucina abbate di temperatura gli ingredienti per garantire la salubrità.*

*Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.*