

# MENU

## Piatti della Terrazza

Uovo pochè, crema di piselli e bottarga	14
Vitello tonnato alla moda antica	14
Sgombro in carpione con misticanza d'insalate	14
Carne cruda di fassone piemontese, salsa di formaggetta di Roccaverano e nocciole	14
Insalata ricca dello Chef	14
Crudo di mare: crostacei, ostriche e pesce secondo mercato	20

## Dalla griglia

Tagliata di manzo fassone piemontese, contorno di stagione	18
Seppia ai profumi della griglia	18
Coscia di pollo disossata alle spezie	18
Hamburger dell'Arborina di fassone piemontese, formaggio con pane a lievito madre	18

## Dolci

Bonet	9
Panna cotta	9
Torta di nocciole e zabaione	9

*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.*

# WINE AND DRINKS

## Metodo Classico

Alta Langa Extra Brut, Garbarino, Neviglie (CN)	36
Alta Langa Blanc de Blanc, Cocchi, Cocconato d'Asti (AT)	45
Rosè Brut, Deltetto, Canale (CN)	34
Franciacorta Dosaggio Zero, Solo Uva, Erbusco (CN)	38

## Champagne

Cuvée 740 Extra Brut, Jacquesson, Dizy	110
Extra Brut <i>Tradition</i> , Lelarge - Pugeot, Vrigny	60

## Bianchi

Roero Arneis "San Michele" 2017, Deltetto, Canale (CN)	24
Langhe Nascetta "Netta" 2016, Anna Maria Abbona, Farigliano (CN)	24
Chardonnay <i>Campo del Pero</i> 2015, Giribaldi, Rodello (CN)	26
Langhe Riesling "l'Alman", Anna Maria Abbona, Farigliano (CN)	30

## Rossi

Dogliani <i>Cursalet</i> 2016, Gillardi, Farigliano (CN)	25
Diano d'Alba <i>Fosco</i> 2016, Salvano, Diano d'Alba (CN)	26
Barbera d'Alba 2016, Silvio Grasso, La Morra (CN)	26
Langhe Nebbiolo 2016, Silvio Grasso, La Morra (CN)	27
Barolo <i>Gattera</i> 2011, F.Ili Ferrero, La Morra (CN)	44
Barolo <i>Conca</i> 2012, F.Ili Revello, La Morra (CN)	68
Barbaresco Serraboella, F.Ili Cigliuti, Neive (CN)	68

**Acqua** 2

**Soft drinks** 5

**Cocktails** 8/10