

# **Antipasti**

Battuta di Fassona adulta, praliné di nocciole, velo di barbabietola \*5.8 16 € Vitello tonnato \*3.6.9.12 16 €

Bottoni di Daikon, salame crudo del mandrogno, salsa rossa \*3.67.9 17 €

(Nuova visione alessandrina: come viaggiare nel mondo partendo da un territorio e una tradizione)

Crudo di pesce, sedano rapa, melone estivo e ananas fermentati \*1.2.6.9.14 22 €

Baccalà al vapore, crema di patate acidula, verza e salsa orientale \*1.4.6 22 €

### Primi

Il mondo del rabaton \*1.6 19 €

(La terra della Fraschetta nelle diverse consistenze: ricotta di capra, clorofille, erbe e lumache)

Risotto, midollo, bergamotto e prezzemolo \*7.12 18 €

Lasagna al super ragout \*1.3.6.9.12 16 €

Plin Cavour \*1.3.6.9.12 16 €

Spaghettone ai 5 pomodori \*1.6.7.9 16 €

### Secondi

Anatra muta di corte piemontese cotta in lionese, salsa foie gras \*6.7.9.12 24 €

Pescato del giorno, latticello e aneto \*4.7.12 27 €

Controfiletto di razza piemontese e vermouth \*7.9.12 22 €

Castagne e maialino brado \*6.7.12 25 €

Costato di manzetta cotto al sale, verdure dell'orto rigenerativo \*6.7.10.12 25 € a persona (minimo 2 persone)

#### Dessert

Radicchio caramellato, gelato al topinambur, fava di tonka e croccante al sesamo nero \*7.11 9 €

Il dolce da condividere: pane allo zucchero e i suoi giochi (per 2 persone) \*1.37 14 €

Composta di frutta e verdura primaverile, vermouth, gelato alla zucca \*7.8 9 €

Scorzonera, cioccolato caramellato, pane e mirtilli \*1.7 9 €

Bunet Cavour \*1.3.7.8 7 €



# Selezione di Formaggi

(Marco Bernini, Luca Montaldo e La Tula)

4 assaggi 16 €

7 assaggi 20 €

In abbinamento composte fatte in casa e il nostro pan di spezie

Pane e grissini di nostra produzione Coperto e servizio 3€

## Bevande

Acqua 75 cl. 3€

Soft Drinks 5€

Birre artigianali 7€

Espresso 2€

Cappuccino 3€

Te / Tisane 3€

\*Si prega di prendere visione della tabella degli allergeni presente in sala
e di comunicare al personale eventuali allergie e/o intolleranze prima dell'ordinazione.

Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale,
i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04