



## the menu

### Starter

Tartare di tonno, maionese alla bottarga di tonno, lime candito e cucunci	4 7 9		€20
Polpo glassato, carciofo in olio cottura e bagna càoda (senza aglio)	4 6 7 10		€22
Battuta di fassona, gelato di gorgonzola, riduzione di ciliegie e chips di pane	8 10 7		€19
Roche di caprino, mandorle, fonduta di zucca e lamelle di pane nero	5 8 7		€17
Fondutina di patate, carciofi croccanti e colatura di Parmigiano	3 7		€18

Cocktail consigliato: Negroni della montagna in tre versioni

### First dishes

Tajarin al limone, tonno capperi e limone bruciato	1 7 2 3	€23
Risotto al gorgonzola, salsiccia di bra, nocciole e riduzione di Nebbiolo	1 4 3	€22
Tonnarelli cacio, pepe e tartufo nero	1 7 3	€25
Ravioli del plin mantecati al burro e noci	1 7 3 8	€18
Gnocchi di patate al blu di monviso e rosmarino	1 7 3	€17
Pacchero con ragù di capriolo, colatura di taleggio e polvere di funghi porcini	1 3 7 9	€21

Cocktail consigliato: fresco ma non troppo/severo ma giusto

### Main course

Tataki di Tonno, crema al limone e spinacino saltato	4 1 6 8 11	€25
Fritto di calamari, gamberi e verdure pastellate, maionese aioli e paprika	4 2 3 1	€28
L'orecchia di elefante, misticanza, pomodorino e maionese al limone	1 3 7	€26
Filetto di cervo, riduzione di Barolo e ginepro, soffice di topinambur e nocciole	6 9 10 7	€28
Flan di patate, fonduta di Parmigiano, olio al tartufo e chips di sedano rapa	7	€21

Panino polpo *by Vattelapesca* - Tentacoli di polpo croccanti, purea di fave, cicoria con peperoncino, pomodori confit, polvere di olive taggiasche, cipolle caramellate, cips di patate servito con patate steak house

Cocktail consigliato: Dewar's 1 4 10 €22

### Dalla tradizione

Ricco tagliere di salumi e formaggi con composte di frutta e focacce	1 5 7 11 12		€28
Tartiflette savoiarda con misticanza, cipolle e uovo sodo	3 7 12		€20
Crespella gratinata al cotto di St. Oyen e fonduta	1 3 7 12		€17
Ghinefle gratinate con toma piemontese	3 7		€17
Fonduta valdostana con crostini di pane nero, patate novelle e mocetta bovina	1 2 7 12		€27
Bagna càoda al topinambur (senza aglio) con verdure crude e patate novelle	4 7		€24
Polenta concia con carbonade e salsiccia in umido	1 7 2		€27

Cocktail consigliato: Americano in tre varianti / Skoke margarita

### Steak House

Cube rool di manzetta Prussiana 300g <i>Bistecca disossata, taglio pregiato e grasso</i>		€36
Costata di fassona piemontese 600/700g <i>Taglio pregiato di bovino di razza Piemontese</i>		€48
Entrecotte di kobe 200g		€80
Tomahawk Argentina 1kg/1,5kg <i>Maxi taglio dal lungo osso</i>		€9 a hg
Picanha di vaca veja Galiziana 300 g <i>Taglio di carne tipico della cucina Brasiliana sgrassato</i>		€32
Pluma di maiale iberico Belots 300g <i>Taglio del sotto spalla, morbido e gustoso</i>		€30
Galletto alla senape antica	1 3 10	€27
Diaframma di manzetta prussiana 300g		€34
Serviti con patate steak house e salsa BBQ	1 3 5 6 10 11	

Cocktail consigliato: Boulevardier

### Crudités

Plateau di 3 ostriche Gillaudeau serviti con ghiaccio e limone	14	€15
Plateau di 10 ostriche Gillaudeau serviti con ghiaccio e limone	14	€45
La Nostra selezione di Crostacei: 5 scampi Sicilia, 5 gamberi viola Puglia serviti con la nostra selezione di oli aromatici	2	€80
Plateau Gold: 10 ostriche gillaudeau, 5 scampi Sicilia, 5 gamberi viola Puglia serviti con la nostra selezione di oli aromatici	2 14	€120
Caviale Siberian Royal servito con panna acida, focaccine e patate novelle al vapore	4 1 7	€35

Cocktail consigliato: Martini / Oriente

### Proposte

Raclette (cipolline borretane, cetriolini e mocetta) <i>min. 2 persone</i>	1 7 12	€30 a persona
Pierrade di carni miste e verdure, patate al latte <i>min. 2 persone</i>	3 5 8 10 12	€36 a persona

### Insalate

Carciofi marinati al lime, soncino, radicchio e scaglie di grana	7	€20
Burrata, pomodorini, pesto, alici del cantabrico, misticanza	4 7 8	€20
Salmone affumicato, guacamole, cipolla caramellata, valeriana, misticanza, lamelle di pane nero	1 4	€20

### Pizza

Margherita	1 7	€9
Prosciutto cotto	1 7 12	€9
Bianca ai 4 formaggi	1 7	€10
Wurstel e patatine	1 7 12	€10
Toma, noci e speck	1 7 8 12	€11
Funghi porcini, patate e fotina	1 7	€13
Bianca con speck, rucola e scaglie di Grana	1 7 12	€13
Stracciatella di Bufala e acciughe del Cantabrico	1 4 7	€13
Pomodorini, zucchine e stracchino	1 7	€13
Carciofini, pomodori secchi, funghi porcini e Blu del Monviso	1 7	€15
Bianca con salsiccia di Bra (cruda), scaglie di grana, pomodoro ciliegino	1 7 8 12	€16

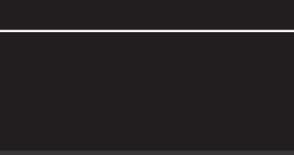
### DOLCI

Mezza sfera al cioccolato con crema al mascarpone, frutti di bosco e cioccolato fondente	3 7	€9
Tiramisù alla moka con crema al caffè	1 3 7	€9
Cannolo siciliano scomposto	1 3 7	€9
Monblanc con marron glacé	1 7 8	€10
Fonduta al cioccolato con frutta fresca	7	€12
Degustazione formaggi tipici con mostarde	7 10	€22

Cocktail consigliato: Vermut rubino/Patron xo cafe

### Birre alla spina

	Piccola 33cl	Media 50cl
Bionda Koze! 4,6%vol	€5	€8
Saint Benoit Ambree'	€5	€8
Blanche S.Benoit Blanche 5%vol	€5	€8



Bibite in lattina 33cl	€5
Acqua 50cl	€2
Caffè	€2,5
Caffè corretto	€3
Digestivi e Grappe	€6

Coperto €3,00

### ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi