

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

€ 110 escluse le bevande

La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 70 

Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

L'Albese e nocciola

Merluzzo e peperoni

I nostri agnolotti del plin

Guancia di porcello, mostarda leggera e primizie agrodolci

Pesca ripiena, mandorla e verbena

Piccola pasticceria

€ 90 escluse le bevande

4 vini del territorio a € 50 

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Acque € 5

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3

Coperto e servizio inclusi

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrate

Crudo di pescato all'italiana € 30

Animella di sanato, fagiolini, salsa all'aglio orsino e fave secche € 28

Zucchina bomba, ricotta di seirass, pomodoro e zafferano € 26

Merluzzo e peperoni € 25

Filetto alla Torrenco € 30

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 25

Riso, note di carpione, fnanziera e anguilla € 28

Raviolo di semolino, funghi, la loro salsa e tartufo nero € 25

Spaghettono primordiale servito tiepido € 25

Piatti principali

Ricciola cotta rosa e pomodori cuore di bue € 40

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 40

Agnello nostrano, rafano, estratto di limone e zucchina trombetta € 42

Guancia di porcello, mostarda leggera e primizie agrodolci € 35

Piccione alla griglia, mela e composta di peperoncini dolci € 42

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti
(per minimo due persone) € 60 per persona

Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 28

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

La degustazione di 5 vini in abbinamento



Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

L'Albese e nocciola

Merluzzo e peperoni

I nostri agnolotti del plin

Guancia di porcello, mostarda leggera e primizie agrodolci

Pesca ripiena, mandorla e verbena

Piccola pasticceria

4 vini del territorio



I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrate

Crudo di pescato all'italiana

Animella di sanato, fagiolini, salsa all'aglio orsino e fave secche

Zucchina bomba, ricotta di seirass, pomodoro e zafferano

Merluzzo e peperoni

Filetto alla Torrenco

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Riso, note di carpione, fnanziera e anguilla

Raviolo di semolino, funghi, la loro salsa e tartufo nero

Spaghetтино primordiale servito tiepido

Piatti principali

Ricciola cotta rosa e pomodori cuore di bue

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano, estratto di limone e zucchina trombetta

Guancia di porcello, mostarda leggera e primizie agrodolci

Piccione alla griglia, mela e composta di peperoncini dolci

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti
(per minimo due persone)

Formaggi

La nostra selezione di formaggi

Degustazioni

"Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

€ 110 without beverages

5 wines pairing € 70



"Tradition" menu

Amuse bouche

The Albese with hazelnut

Cod fish and red pepper

Our plin agnolotti

Baby pork cheek with light mustard and sweet and sour vegetables

Filled peach, almonds and vervaine

Small pastry

€ 90 without beverages

4 wines pairing € 50



Tasting menus recommended for all the table

Water € 5

Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3

Covered and services included

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Starters

Raw fish in Italian style € 30

Veal sweetbread, green beans, garlic sauce and dry broad beans € 28

Zucchina bomba, ricotta cheese, tomatoes and saffron € 26

Cod fish and red peppers € 25

Filet in Torrenco style € 30

Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 25

Risotto, carpione, financier and eel € 28

Semolina raviolo, mushrooms, their sauce and black truffle € 25

Primordial Spaghetti served warm € 25

Main courses

Steamed amberjack fish and tomatoes € 40

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 40

Lamb from Piedmont with radish, lemon and trombetta zucchini € 42

Baby pork cheek with light mustard and sweet and sour vegetables € 35

Grilled pigeon, apple and sweet chilli compote € 42

Baked duck in two services, sauce and accompaniments
(for minimum two people) € 60 per person

Cheese

Our cheeses selection € 28

Degustazioni

"Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

5 wines pairing 

"Tradition" menu

Amuse bouche

The Albese with hazelnut

Cod fish and red pepper

Our plin agnolotti

Baby pork cheek with light mustard and sweet and sour vegetables

Filled peach, almonds and vervaine

Small pastry

4 wines pairing 

Tasting menus recommended for all the table

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Starters

Raw fish in Italian style

Veal sweetbread, green beans, garlic sauce and dry broad beans

Zucchina bomba, ricotta cheese, tomatoes and saffron

Cod fish and red peppers

Filet in Torrenco style

Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto, carpione, financier and eel

Semolina raviolo, mushrooms, their sauce and black truffle

Primordial Spaghetti served warm

Main courses

Steamed amberjack fish and tomatoes

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs

Lamb from Piedmont with radish, lemon and trombetta zucchini

Baby pork cheek with light mustard and sweet and sour vegetables

Grilled pigeon, apple and sweet chilli compote

Baked duck in two services, sauce and accompaniments
(for minimum two people)

Cheese

Our cheeses selection

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprété par Gabriele Boffa

€ 110 hors boissons

Mariage de 5 vins à € 70 

Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

L'Albese et noisette

Merlan et poivrons rouge

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet, moutarde légère et légumes aigre doux

Pêche farci, amandes et vervaine

Mignardises

€ 90 hors boissons

4 vins du terroir à € 50 

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

Eau € 5

Café de la torréfaction Gianni Frasi € 3

Couvert et service inclus

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrées

Poissons crus à l'italienne € 30

Ris de veau, haricots vert, sauce à l'ail et fèves seches € 28

Courgette farci, ricotta seirass, tomates et safran € 26

Merlan et poivrons rouges €25

Filet à la Torrenco € 30

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 25

Riz, notes de carpione, financière et anguille € 28

Raviolo de semoule, champignons, leur sauce et truffe noire € 25

Spaghetino primordial servi tiède € 25

Plats principaux

Sériole à la vapeur et tomates € 40

Longue maturation de race piémontaise, sauce aux herbes aromatique € 40

Agneau Piemontaise, reifort, citron, artichaut et courgettes € 42

Joue de porcelet, moutarde légère et légumes aigre doux € 35

Pigeon grillé, compote de pomme et piment doux € 42

Canard au four en deux services, sauces et accompagnements
(moins pour deux personnes) € 60 pour personne

Fromages

Notre sélection de fromages € 28

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprété par Gabriele Boffa

Mariage de 5 vins 

Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

L'Albese et noisette

Merlan et poivrons rouge

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet, moutarde légère et légumes aigre doux

Pêche farci, amandes et verveine

Mignardises

4 vins du terroir 

Les menus dégustations sont suggérés pour l'ensemble de la table

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrées

Poissons crus à l'italienne

Ris de veau, haricots vert, sauce à l'ail et fèves seches

Courgette farci, ricotta seirass, tomates et safran

Merlan et poivrons rouges

Filet à la Torrenco

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Riz, notes de carpione, financière et anguille

Raviolo de semoule, champignons, leur sauce et truffe noire

Spaghetino primordial servi tiède

Plats principaux

Sériole à la vapeur et tomates

Longue maturation de race piémontaise, sauce aux herbs aromatique

Agneau Piemontaise, reifort, citron, artichaut et courgettes

Joue de porcelet, moutarde legère et legumes aigre doux

Pigeon grillé, compote de pomme et piment doux

Canard au four en deux services, sauces et accompagnements
(moins pour deux personnes)

Fromages

Notre sélection de fromages