Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

€ 150 escluse le bevande
La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 100

Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto
Crudo di Fassona e nocciole
Merluzzo, celline e peperone cornetto
I nostri agnolotti del plin
Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche
Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Piccola pasticceria

€ 120 escluse le bevande
5 vini del territorio a € 80

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

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Entrate

Crudo di pescato all'italiana € 35

Animella di sanato, ceci di Merella, primizie e finanziera di ceci € 32

Zucchina bomba, ricotta e tuorlo allo zafferano € 28

Merluzzo, celline e peperone cornetto € 30

Filetto alla Torrengo € 32

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 28

Risotto, peperone giallo e sgombro marinato € 28

Lasagnetta piegata, limone, patate e acciughe € 28

Spaghetto tiepido al "pesto" e scampo € 28

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, fagioli e salsa al nero € 48

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 45

Agnello nostrano, rafano e zucchina trombetta € 45

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche € 40

Pollo di Alessandro Varesio cotto intero con salse ed accompagnamenti (per minimo due persone) € 60 per persona

Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 30

LOCANDA DEL SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

La degustazione di 6 vini in abbinamento

Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto
Crudo di Fassona e nocciole
Merluzzo, celline e peperone cornetto
I nostri agnolotti del plin
Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche
Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Piccola pasticceria

5 vini del territorio

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Entrate

Crudo di pescato all'italiana

Animella di sanato, ceci di Merella, primizie
e finanziera di ceci

Zucchina bomba, ricotta e tuorlo allo zafferano

Merluzzo, celline e peperone cornetto

Filetto alla Torrengo

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Risotto, peperone giallo e sgombro marinato

Lasagnetta piegata, limone, patate e acciughe

Spaghetto tiepido al "pesto" e scampo

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, fagioli e salsa al nero

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano e zucchina trombetta

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche

Pollo di Alessandro Varesio cotto intero con salse ed accompagnamenti
(per minimo due persone)

Formaggi

La nostra selezione di formaggi

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

"Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

€ 150 without beverages
6 wines pairing € 100

"Tradition" menu

Amuse bouche
Raw meat of Fassona and hazelnuts
Codfish, black olives and red pepper
Our plin agnolotti
Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs
Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto
Small pastry

€ 120 without beverages
5 wines pairing € 80

Tasting menus reccomanded 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

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Starters

Raw fish and sauce in italian style € 35

Veal sweetbread, Merella chickpeas, vegetables,
and Piedmontese finanziera soup with chickpeas € 30

Zucchini, ricotta cheese and egg yolk flavoured with saffron € 28

Codfish, black olives and red pepper € 30

Filet in Torrengo style € 32

Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 28

Risotto, yellow pepper and marinated mackerel € 28

Folded lasagna, lemon, potatoes and anchovies € 28

Spaghetto served warm with "our pesto sauce" and shrimp € 28

Main courses

Amberjack fish served pink with beans and black sauce € 48

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 45

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs € 40

Local lamb, horseradish and zucchini € 45

Whole chicken from Alessandro Varesio, sauce and garnitures
(for minimum two people) € 60 per person

Cheese

Our cheeses selection € 30

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

"Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

6 wines pairing

"Tradition" menu

Amuse bouche
Raw meat of Fassona and hazelnuts
Codfish, black olives and red pepper
Our plin agnolotti
Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs
Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto
Small pastry

5 wines pairing

Tasting menus reccomanded for all the table

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Starters

Raw fish and sauce in italian style

Veal sweetbread, Merella chickpeas, vegetables,
and Piedmontese finanziera soup with chickpeas

Zucchini, ricotta cheese and egg yolk flavoured with saffron

Codfish, black olives and red pepper

Filet in Torrengo style

Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto, yellow pepper and marinated mackerel

Folded lasagna, lemon, potatoes and anchovies

Spaghetto served warm with "our pesto sauce" and shrimp

Main courses

Amberjack fish served pink with beans and black sauce

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs

Local lamb, horseradish and zucchini

Whole chicken from Alessandro Varesio, sauce and garnitures
(for minimum two people)

Cheese

Our cheeses selection

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprété par Gabriele Boffa

€ 150 hors boissons

Mariage de 6 vins à € 100

Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

Viande crue de Fassona et noisettes

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques

Pêche, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

Mignardises

€ 120 hors boissons

5 vins du terroir à € 80

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

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Entrées

Sériole crue, sauce à l'italienne € 35

Ris de veau, pois chiches de Merella, prémices et finanziera aux pois chiches € 32

Courgette farci, ricotta et jaune au safran € 28

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge €30

Filet à la Torrengo € 32

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 28

Risotto, poivrons jaunes et maquereau € 28

Lasagnes pliées, citron, pommes de terre et anchois € 28

Spaghetto, "sauce au pesto" et langoustines € 28

Plats principaux

Sèriole servi rosè, haricots et sauce noire € 48

Race piémontaise "longue maturation", sauce et herbes sauvages € 45

Agneau local, raifort et courgettes € 45

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques € 40

Poulet de Alessandro Varisio cuit par entier, sauces et accompagnements (moins pour deux personnes) € 60 pour personne

Fromages

Notre sélection de fromages € 30

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprété par Gabriele Boffa

Mariage de 6 vins

Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue
Viande crue de Fassona et noisettes
Cabillaud, olives noires et poivrons rouge
Notre agnolotti du plin
Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques
Pêche, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto
Mignardises

5 vins du terroir

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

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Entrées

Sériole crue, sauce à l'italienne

Ris de veau, pois chiches de Merella, prémices et financiera aux pois chiches

Courgette farci, ricotta et jaune au safran

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge

Filet à la Torrengo

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto, poivrons jaunes et maquereau

Lasagnes pliées, citron, pommes de terre et anchois

Spaghetto, "sauce au pesto" et langoustines

Plats principaux

Sèriole servi rosè, haricots et sauce noire

Race piémontaise "longue maturation", sauce et herbes sauvages

Agneau local, raifort et courgettes

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques

Poulet de Alessandro Varisio cuit par entier, sauces et accompagnements (moins pour deux personnes)

Fromages

Notre sélection de fromages

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

€ 150 escluse le bevande
€ 150 without beverages

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 100
6 wines pairing € 100

Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto
Amuse bouche

Crudo di Fassona e nocciole
Raw meat of Fassona and hazelnuts

Merluzzo, celline e peperone cornetto
Codfish, black olives and red pepper

I nostri agnolotti del plin
Our plin agnolotti

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche
Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs

Pesca, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Peach, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

Piccola pasticceria
Small pastry

€ 120 escluse le bevande
€ 120 without beverages

5 vini del territorio a € 80
5 wines pairing € 80

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus reccomanded for all the table

Acque € 5
Water € 5

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3
Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3

Coperto e servizio inclusi
Covered and services included

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La carta

Entrate

Crudo di pescato all'italiana € 35
Raw fish and sauce in italian style € 35

Animella di sanato, ceci di Merella, primizie e finanziera di ceci € 32
Veal sweetbread, Merella chickpeas, vegetables, and Piedmontese finanziera soup with chickpeas € 32

Zucchina bomba, ricotta e tuorlo allo zafferano € 28
Zucchini, ricotta cheese and egg yolk flavoured with saffron € 28

Merluzzo, celline e peperone cornetto € 30
Codfish, black olives and red pepper € 30

Filetto alla Torrengo € 32
Filet in Torrengo style € 32

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 28
Our plin agnolotti € 28

Risotto, peperone giallo e sgombro marinato € 28
Risotto, yellow pepper and marinated mackerel € 28

Lasagnetta piegata, limone, patate e acciughe € 28
Folded lasagna, lemon, potatoes, and anchovies € 28

Spaghetto tiepido al "pesto" e scampo € 28
Spaghetto served warm with "our pesto sauce" and shrimp € 28

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, fagioli e salsa al nero € 48
Amberjack fish served pink with beans and black sauce € 48

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 45
Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 45

Agnello nostrano, rafano e zucchina trombetta € 45
Piedmontese lamb with radish and and zucchini € 45

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche € 40
Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs € 40

Pollo di Alessandro Varesio cotto intero, salse ed accompagnamenti (per minimo due persone) € 60 per persona
Whole chicken from "Alessandro Varesio", sauce and garnitures (for minimum two people) € 60 per person

Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 30
Our cheeses selection € 30

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini