

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

€ 160 escluse le bevande

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 100 

Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

Crudo di Fassona e nocciole

Merluzzo al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga

I nostri agnolotti del plin

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

Piccola pasticceria

€ 125 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

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.
E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrate

Crudo di ricciola alla mediterranea € 35

Animella di sanato, zucca e mostarda € 35

Merluzzo al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga € 32

Filetto alla Torrenco € 35

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 30

Riso al gallo € 32

Tartrà alle erbe, crema di latte e tuorlo marinato al tartufo € 28

Spaghetto, cipollotto, uova di trota e chiocciole metodo Cherasco € 30

Piatti principali

Storione alla mugnaia, il suo caviale, biette e rape € 50

Copertina del sottofiletto di fassona piemontese,
intingolo ed erbe selvatiche € 45

Agnello nostrano, rafano e cavolo nero € 45

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

Faraona, salsa albufera e mela cotogna € 45

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

Formaggi

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 al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga

I nostri agnolotti del plin

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto

Piccola pasticceria

5 vini del territorio



I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari.
E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrate

Crudo di ricciola alla mediterranea

Animella di sanato, zucca e mostarda

Merluzzo al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga

Filetto alla Torrenco

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Riso al gallo

Tartrà alle erbe, crema di latte etuorlo marinato al tartufo

Spaghetto, cipollotto, uova di trota e chiocchie metodo Cherasco

Piatti principali

Storione alla mugnaia, il suo caviale, biette e rape

Copertina del sottofiletto di fassona piemontese,
intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano e cavolo nero

Coniglio, carota, fegato d'anatra ed erbe aromatiche

Faraona, salsa albufera e mela cotogna

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

Formaggi

Degustazioni

"Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa

€ 160 without beverages

6 wines pairing € 100 

"Tradition" menu

Amuse bouche

Raw meat of Fassona and hazelnuts

Saltcod fish with black truffle, potatoes, roasted lemon and anchovis

Our plin agnolotti

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs

Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

Small pastry

€ 125 without beverages

5 wines pairing € 80 

Tasting menus recommended for all the table

Water € 5

Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3

Covered and services included

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Starters

Raw amberjack fish in mediterranean style € 35

Veal sweetbread, pumpkin and vegetables mustard € 35

Saltcod fish with black truffle, potatoes,
roasted lemon and anchovis € 32

Filet in Torrenco style € 35

Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 30

Risotto with rooster € 32

Tartrà of herbs pudding, cream of milk
and marinated egg yolk flavoured with truffle € 28

Spaghetto, soft onion, trout eggs and snails from Cherasco € 30

Main courses

Sole à la meunière, its caviar, beets and turnips € 50

Cover of the sirloin of Piedmontese fassona,
with sauce and wild herbs € 45

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs € 40

Local lamb, horseradish and black cabbage € 45

Guinea fowl, goose leaver sauce and quince € 45

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

Cheese

Our cheeses selection € 30

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

Saltcod fish with black truffle, potatoes, roasted lemon and anchovis

Our plinagnolotti

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs

Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

Small pastry

5 wines pairing 

Tasting menus recommended for all the table

Some dishes may contain ingredients that cause allergies or intolerances, please inform the staff of special needs .

The book of ingredients is also available for consultation.

Fresh products are subjected to rapid blast chilling to guarantee quality and safety in accordance with EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Starters

Raw amberjack fish in mediterranean style

Veal sweetbread, pumpkin and vegetables mustard

Saltcod fish with black truffle, potatoes,
roasted lemon and anchovis

Filet in Torrenco style

Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto with rooster

Tartrà of herbs pudding, cream of milk
and marinated egg yolk flavoured with truffle

Spaghetto, soft onion, trout eggs and snails from Cherasco

Main courses

Sole à la meunière, its caviar, beets and turnips

Cover of the sirloin of Piedmontese Fassona,
with sauce and wild herbs

Rabbit, carrot, duck liver with aromatic herbs

Local lamb, horseradish and black cabbage

Guinea fowl, goose leaver sauce and quince

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

Cheese

Our cheeses selection

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprété par Gabriele Boffa

€ 160 hors boissons

Mariage de 6 vins à € 100 

Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

Viande crue de Fassona et noisettes

Merlan à la truffe noire, pommes de terre, citron roti et anchois

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques

Poire, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

Mignardises

€ 125 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

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances. veuillez en informer le personnel de salle des besoins spéciaux Le livre des ingrédients est également disponible pour consultation.

Les produits frais sont soumis à une réfrigération rapide pour assurer la sécurité, conformément aux règlements CE 852/04 et CE 853/04.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrées

Cru de sériole à la mediterrean € 35

Riz de veau, courge et moutarde del legumes € 35

Merlan à la truffe noire, pommes de terre,
citron roti et anchois € 32

Filet à la Torrenco € 35

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 30

Risotto au coq € 32

Tartrà aux herbs pudding, crème au lait
et jaune d'oeufs parfumé à la truffe € 28

Spaghetti, ciboule, œufs de truite et escargots de Cherasco €30

Plats principaux

Esturgeon à la meunière, son caviar, betteraves et navets € 50

Couverture du sous filet de fassona piémontaise,
sauce et herbes sauvage € 45

Agneau local, raifort et choux noir € 45

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

Pintade, sauce au foie gras et coing € 45

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

Fromages

Notre sélection de fromages € 30

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

Merlan à la truffe noire, pommes de terre, citron roti et anchois

Notre agnolotti du plin

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques

Poire, malvasia de Casorzo, zabaione et amaretto

Mignardises

5 vins du terroir 

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

Certains plats peuvent contenir des ingrédients qui provoquent des allergies ou des intolérances, veuillez en informer le personnel de salle des besoins spéciaux Le livre des ingrédients est également disponible pour consultation.

Les produits frais sont soumis à une réfrigération rapide pour assurer la sécurité, conformément aux règlements CE 852/04 et CE 853/04.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Entrées

Cru de sériole à la mediterrean

Riz de veau, courge et moutarde del legumes

Merlan à la truffe noire, pommes de terre,
citron roti et anchois

Filet à la Torrenco

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto au coq

Tartrà aux herbs pudding, crème au lait
et jaune d'oeufs parfumé à la truffe

Spaghetti, ciboule, œufs de truite et escargots de Cherasco

Plats principaux

Esturgeon à la meunière, son caviar, betteraves et navets

Couverture du sous filet de fassona piémontaise,
sauce et herbes sauvage

Agneau local, raifort et choux noir

Lapin, carotte, foie de canard et herbes aromatiques

Pintade, sauce au foie gras et coing

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

Fromages

Notre sélection de fromages

Degustazioni

Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese
interpretata da Gabriele Boffa

*6 tastes of Piedmontese contemporaneity
played by Gabriele Boffa*

€ 160 escluse le bevande
€ 160 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 al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga
Saltcod fish with black truffle, potatoes, roasted lemon and anchovis

I nostri agnolotti del plin
Our plin agnolotti

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

Pera, malvasia di Casorzo, zabaione e amaretto
Pear, malvasia of Casorzo, zabaione and amaretto

Piccola pasticceria
Small pastry

€ 125 escluse le bevande
€ 125 without beverages

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

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus recommended 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

La carta

Entrate

Crudo di ricciola alla mediterranea € 35
Raw amberjack fish in mediterranean style € 35

Animella di sanato, zucca e mostarda € 35
Veal sweetbread, pumpkin and vegetables mustard € 35

Merluzzo al tartufo nero, patata, limone arrostito e acciuga € 32
Saltcod fish with black truffle, potatoes, roasted lemon and anchovis € 32

Filetto alla Torrenco € 35
Filet in Torrenco style € 35

Primi piatti contemporanei

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

Riso al gallo € 32
Risotto with rooster € 32

Tartrà alle erbe, crema di latte etuorlo marinato al tartufo € 28
*Tartrà of herbs pudding, cream of milk
and marinated egg yolk flavoured with truffle € 28*

Spaghetto, cipollotto, uova di trota e chioccioline metodo Cherasco € 30
Spaghetti, ciboule, œufs de truite et escargots de Cherasco € 30

Piatti principali

Storione alla mugnaia, il suo caviale, biette e rape € 50
Sole à la meunière, its caviar, beets and turnips € 50

Copertina del sottofiletto di fassona piemontese € 45
Cover of the sirloin of Piedmontese fassona € 45

Agnello nostrano, rafano e cavolo nero € 45
Local lamb, horseradish and black cabbage € 45

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

Faraona, salsa albufera e mela cotogna € 45
Guinea fowl, goose leaver sauce and quince € 45

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