

# Degustazioni

## Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese  
interpretata da Gabriele Boffa

€ 140 escluse le bevande

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 90 

## Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

Crudo di Fassona

Merluzzo, topinambour e bagna caoda

I nostri agnolotti del plin

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero

Pera, barbera e zabaione

Piccola pasticceria

€ 110 escluse le bevande

5 vini del territorio a € 70 

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

Ricciola, barbabietola e olio al cipollotto grigliato € 32

Animella di sanato, patata americana, mostarda  
e primizie in agrodolce € 30

Cardo, triglia e zafferano € 28

Merluzzo, topinambour e bagna caoda € 30

Filetto alla Torrenzo € 32

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 26

Risotto del Mercante in fiera € 28

Ravioli alla toma di Murazzano, brodo al fieno e spinacino € 28

Ricciutelle di farro "Casino di Caprafico", cavolo nero e sgombro marinato € 28

## Piatti principali

Rombo chiodato all'anice stellato, porcini e tartufo bianco € 50

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 42

Agnello nostrano, rafano e limone € 45

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero € 40

Faraona, salsa albufera e mela cotogna € 45

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti  
(per minimo due persone) € 65 per persona

## Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 30

# 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

Merluzzo, topinambour e bagna caoda

I nostri agnolotti del plin

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero

Pera, barbera e zabaione

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*



# La carta

## Entrate

Ricciola, barbabietola e olio al cipollotto grigliato

Animella di sanato, patata americana, mostarda  
e primizie in agrodolce

Cardo, triglia e zafferano

Merluzzo, topinambour e bagna caoda

Filetto alla Torrenco

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Risotto del Mercante in fiera

Ravioli alla toma di Murazzano, brodo al fieno e spinacino

Ricciutelle di farro "Casino di Caprafico", cavolo nero e sgombero marinato

## Piatti principali

Rombo chiodato all'anice stellato, porcini e tartufo bianco

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano e limone

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero

Faraona, salsa albufera e mela cotogna

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

€ 140 without beverages

6 wines pairing € 90



## "Tradition" menu

Amuse bouche

Raw meat of Fassona

Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream

Our plin agnolotti

Baby pork cheek with duck leaver and black truffle

Pear, barbera wine and eggnog flavoured

Small pastry

€ 110 without beverages

5 wines pairing € 70



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

Amberjack fish, beetroot and grilled soft onion olive oil € 32

Veal sweetbread, sweet potato, mustard and sweet  
and sour vegetables € 30

Thistle and red mallet and saffron € 28

Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream € 30

Filet in Torrenco style € 32

## Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 26

Risotto of the merchant at the fair, with pork and cabbage € 28

Ravioli with toma di Murazzano, hay broth and baby spinach € 28

Spelled "Ricciutelle pasta" with black cabbage and marinated mackerel € 28

## Main courses

Turbot with star anise, porcini mushrooms and white truffle € 50

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 42

Lamb from Piedmont with radish and lemon € 45

Baby pork cheek, duck leaver and black truffle € 40

Guinea fowl, foie gras sauce and cotogna apple € 45

Baked duck in two services, sauce and accompaniments  
(for minimum two people) € 65 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

Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream

Our plin agnolotti

Baby pork cheek with duck leaver and black truffle

Pear, barbera wine and eggnog flavoured

Small pastry

5 wines pairing



Tasting menus recommended for all the table

*Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo*



# La carta

## Starters

Amberjack fish, beetroot and grilled soft onion olive oil

Veal sweetbread, sweet potato, mustard and sweet  
and sour vegetables

Thistle and red mallett and saffron

Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream

Filet in Torrenco style

## Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto of the merchant at the fair, with pork and cabbage

Ravioli with toma di Murazzano, hay broth and baby spinach

Spelled "Ricciutelle pasta" with black cabbage and marinated mackerel

## Main courses

Turbot with star anise, porcini mushrooms and white truffle

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs

Lamb from Piedmont with radish and lemon

Baby pork cheek, duck leaver and black truffle

Guinea fowl, foie gras sauce and cotogna apple

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

€ 140 hors boissons

Mariage de 6 vins à € 90 

## Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

Viande crue de Fassona

Merlan, topinambour et sauce aux anchois

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet et foie de canard et truffe noire

Poire barbera vin et le lait de poule

Mignardises

€ 110 hors boissons

5 vins du terroir à € 70 

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

Seriola, betterave rouge et huile d'olive parfumée aux oignons douce grillée € 32

Ris de veau, pommes de terre douces, moutarde  
et légumes aigre doux € 30

Chardon, rouget and saffron € 28

Merlan, topinambour et sauce aux anchois € 30

Filet à la Torrenzo € 32

## Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 26

Risotto du marchand en foire avec pourcelet et choux € 28

Ravioli à la toma di Murazzano fromage, consommé au foie et épinard € 28

Ricciutelle pâtes au emmer, choux noir et moqueriau € 28

## Plats principaux

Turbot à l'anis étoilé, cèpes et truffe blanche € 50

Longue maturation de race piémontaise, sauce aux herbes aromatiques € 42

Agneau Piémontaise, reifort et citron € 45

Joue de porcelet, foie de canard et truffe noire € 40

Pintade, sauce au foie gras et pomme cointise € 45

Canard au four en deux services, sauces et accompagnements  
(moins pour deux personnes) € 65 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

Merlan, topinambour et sauce aux anchois

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet et foie de canard et truffe noire

Poire barbera vin et le lait de poule

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*

# La carta

## Entrées

Seriola, betterave rouge et huile d'olive parfumée aux oignons douce grillé

Ris de veau, pommes de terre douces, moutarde  
et légumes aigre doux

Chardon, rouget and saffron

Merlan, topinambour et sauce aux anchois

Filet à la Torrenco

## Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto du merchant en foire avec pourcelet et choux

Ravioli à la toma di Murazzano fromage, consommé au foine et epinard

Ricciutelle pâtes au emmer, choux noir et moquereau

## Plats principaux

Turbot à l'anis étoilé, cepes et truffe blanche

Longue maturation de race piémontaise, sauce aux herbes aromatique

Agneau Piémontaise, reifort et citron

Joue de porcelet, foie de canard et truffe noire

Pintade, sauce au foie gras et pomme cotoigne

Canard au four en deux services, sauces et accompagnements  
(moins pour deux personnes) € 65 pour personne

## 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*

€ 140 escluse le bevande  
*€ 140 without beverages*

La degustazione di 6 vini in abbinamento a € 90  
*6 wines pairing € 90*



## Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto  
*Amuse bouche*

Crudo di Fassona  
*Raw meat of Fassona*

Merluzzo, topinambour e bagna caoda  
*Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream*

I nostri agnolotti del plin  
*Our plin agnolotti*

Guancia di porcellino, fegato d'anatra e tartufo nero  
*Baby pork cheek with duck liver and black truffle*

Pera, barbera e zabaione  
*Pear, barbera wine and eggnog flavoured*

Piccola pasticceria  
*Small pastry*

€ 110 escluse le bevande  
*€ 110 without beverages*

5 vini del territorio a € 70  
*5 wines pairing € 70*



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

Ricciola, barbabietola e olio al cipollotto grigliato € 32  
*Amberjack fish, beetroot and grilled soft onion olive oil € 32*

Animella di sanato, patata americana, mostarda e primizie in agrodolce € 30  
*Veal sweetbread, sweet potatoes, mustard and sweet and sour vegetables € 30*

Cardo, triglia e zafferano € 28  
*Thistle and red mallet and saffron € 28*

Merluzzo, topinambour e bagna caoda € 30  
*Salt Cod fish, Jerusalem artichokes and anchovies cream € 30*

Filetto alla Torrenzo € 32  
*Filet in Torrenzo style € 32*

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 26  
*Our plin agnolotti € 26*

Risotto del Mercante in fiera € 28  
*Risotto of the merchant at the fair, with pork and cabbage € 28*

Ravioli alla toma di Murazzano, brodo al fieno e spinacino € 28  
*Ravioli with toma di Murazzano, hay broth and baby spinach € 28*

Ricciutelle di farro "Casino di Caprafico", cavolo nero e sgombro marinato € 28  
*Spelled "Ricciutelle pasta" with black cabbage and marinated mackerel € 28*

## Piatti principali

Rombo chiodato all'anice stellato, porcini e tartufo bianco € 50  
*Turbot with star anise, porcini mushrooms and white truffle € 50*

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 42  
*Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 42*

Agnello nostrano, rafano e limone € 45  
*Lamb from Piedmont with radish and lemon € 45*

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero € 40  
*Baby pork cheek, duck liver and black truffle € 40*

Faraona, salsa albufera e mela cotogna € 45  
*Guinea fowl, foie gras sauce and cotogna apple € 45*

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti  
(per minimo due persone) € 65 per persona  
*Baked duck in two services, sauce and accompaniments  
(for minimum two people) € 65 per person*

## Formaggi

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

LOCANDA DEL  
SANT'UFFIZIO  
Enrico Bartolini