

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, celine 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

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 pescato all'italiana € 35

Animella di sanato, patata americana,
mostarda e primizie in agrodolce € 32

Zucchina bomba, ricotta e tuorlo allo zafferano € 28

Merluzzo, celline e peperone cornetto € 30

Filetto alla Torrenco € 32

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 28

Risotto, peperone giallo e sgombro marinato € 28

Lasagnetta piegata, limone, patate e acciughe € 28

Spaghetti, cipollotto, uova di trota e chiocchie metodo Cherasco € 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 zuccina 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

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

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 pescato all'italiana

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

Zucchini bomba, ricotta e tuorlo allo zafferano

Merluzzo, celline e peperone cornetto

Filetto alla Torrenzo

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Risotto, peperone giallo e sgombero marinato

Lasagnetta piegata, limone, patate e acciughe

Spaghetto, cipollotto, uova di trota e chiocchie metodo Cherasco

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, fagioli e salsa al nero

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano e zuccina 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

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 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/O4 and EC Reg. 853/O4.

*Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo*

La carta

Starters

Raw fish and sauce in italian style € 35

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

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

Codfish, black olives and red pepper € 30

Filet in Torrenco style € 32

Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 28

Risotto, yellow pepper and marinated mackerel € 28

Folded lasagna, lemon, potatoes and anchovies € 28

Spaghetti, soft onion, trout eggs and snails from Cherasco € 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

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 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 fish and sauce in italian style

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

Zucchini, ricotta cheese and egg yolk flavoured with saffron

Codfish, black olives and red pepper

Filet in Torrenco style

Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto, yellow pepper and marinated mackerel

Folded lasagna, lemon, potatoes and anchovies

Spaghetti, soft onion, trout eggs and snails from Cherasco

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

Degustazioni

Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise
interprétée 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

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

Poisson crue, sauce à l'italienne € 35

Ris de veau, pommes de terre douces,
moutarde et légumes aigre doux € 32

Courgette farci, ricotta et jaune au safran € 28

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge € 30

Filet à la Torrenco € 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

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

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

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

Poisson crue, sauce à l'italienne

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

Courgette farci, ricotta et jaune au safran

Cabillaud, olives noires et poivrons rouge

Filet à la Torrenco

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto, poivrons jaunes et maquereau

Lasagnes pliées, citron, pommes de terre et anchois

Spaghetti, ciboule, œufs de truite et escargots de Cherasco

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

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

Animella di sanato, patata americana,
mostarda e primizie in agrodolce € 32
*Veal sweetbread, sweet potato,
mustard and sweet and sour vegetables € 32*

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

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

Filetto alla Torrenco € 32
Filet in Torrenco 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

Spaghetti, cipollotto, uova di trota e chiocchie metodo Cherasco € 28
Spaghetti, ciboule, œufs de truite et escargots de Cherasco € 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 zuccina 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