

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

L'Albese e nocciola

Merluzzo al verde, primizie e fava secca

I nostri agnolotti del plin

Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero

Pesca ripiena, cacao, mandorla e verbena

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

Crudo di pescato all'italiana € 32

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

Asparagi del Roero, tuorlo profumato al curry e Seirass del Fen € 28

Merluzzo al verde, primizie e fava secca € 30

Filetto alla Torrengi € 32

L'albese, nocciola e croccante ai funghi € 28

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 26

Risotto al peperone giallo, sgombro marinato e olive € 28

Lasagnetta piegata funghi e patate, feno e salsa ai funghi € 28

Spaghetti al pomodoro secco, anguilla ed erbe € 27

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, melanzana e fagiolini bianchi al profumo di griglia € 45

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

Agnello nostrano, rafano, estratto di limone e zucchina trombetta € 45

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

Piccione alla brace, mela e composta di peperoncini dolci € 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
L'Albese e nocciola
Merluzzo al verde, primizie e fava secca
I nostri agnolotti del plin
Guancia di porcello, fegato d'anatra e tartufo nero
Pesca ripiena, cacao, mandorla e verbena
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

Crudo di pescato all'italiana

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

Asparagi del Roero, tuorlo profumato al curry e Seirass del Fen

Merluzzo al verde, primizie e fava secca

Filetto alla Torrengio

L'albese, nocciola e croccante ai funghi

Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Risotto al peperone giallo, sgombro marinato e olive

Lasagnetta piegata funghi e patate, feno e salsa ai funghi

Spaghetto al pomodoro secco, anguilla ed erbe

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, melanzana e fagiolini bianchi al profumo di griglia

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, rafano, estratto di limone e zucchina trombetta

Guancia di porcello, scalogno, fegato d'anatra e tartufo nero

Piccione alla brace, 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

€ 140 without beverages

6 wines pairing € 90



"Tradition" menu

Amuse bouche

The Albese with hazelnut

Cod fish in green, fresh vegetables and dry broad beans

Our plin agnolotti

Baby pork cheek with duck leaver and black truffle

Filled peach, cacao, almonds and vervaine

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

Raw fish, in Italian style € 32

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

Asparagus from Roero, ricotta cheese, egg yolk flavoured
with curry € 28

Cod fish, in green, vegetables and dry broad beans € 30

Filet in Torrengo style € 30

Albese and hazelnuts € 28

Contemporary first courses

Our plin agnolotti € 26

Risotto, yellow pepper, mackerel, and olives € 28

Folded lasagna, mushrooms and potatoes, glazed
with hay and mushrooms sauce € 28

Spaghetto with dry tomato, eel and herbs € 27

Main courses

Amberjack fish served pink, aubergines, grilled white beans € 45

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 42

Lamb from Piedmont with radish, lemon and trombetta zucchini € 45

Baby pork cheek, duck leaver and black truffle € 40

Grilled pigeon, apple and sweet chilli compote € 42

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
The Albese with hazelnut
Cod fish in green, fresh vegetables and dry broad beans
Our plin agnolotti
Baby pork cheek with duck leaver and black truffle
Filled peach, cacao, almonds and vervaine
Small pastry

5 wines pairing



Tasting menus reccomanded for all the table

Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

La Carta

Starters

Raw fish, in Italian style

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

Asparagus from Roero, ricotta cheese, egg yolk flavoured
with curry

Cod fish, in green, vegetables and dry broad beans

Filet in Torrengo style

Albese and hazelnuts

Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto, yellow pepper, mackerel, and olives

Folded lasagna, mushrooms and potatoes, glazed
with hay and mushrooms sauce

Spaghetti with dry tomato, eel and herbs

Main courses

Amberjack fish served pink, aubergines, grilled white beans

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs

Lamb from Piedmont with radish, lemon and trombetta zucchini

Baby pork cheek, duck leaver and black truffle

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

€ 140 hors boissons

Mariage de 6 vins à € 90



Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

L'Albese et noisette

Merlan aux vert, légumes fèves séchées

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet et foie de canard et truffe noire

Pêche farci, amandes et verveine

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

Poissons crus à l' Italienne € 32

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

Asperges du Roero, jeunes d'oeuf parfumé au curry et Seirass del Fen € 28

Merlan aux vert, légumes et fèves séchées € 30

Filet à la Torrengi € 30

L'Albese et noisette € 28

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 26

Risotto aux poivrons jeunes, maquereau et olives € 28

Lasagna pliée aux champignons et pommes de terre, foin et sauce aux champignons € 28

Spaghettino aux tomatoes séchées, anguille aux herbes € 27

Plats principaux

Poisson sériole, aubergines, haricots blanc grillés € 45

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

Agnéau Piemontaise, reifort, citron, artichaut et courgettes € 45

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

Pigeon grillé, compote de pomme et piment doux € 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

L'Albese et noisette

Merlan aux vert, légumes fèves séchées

Notre agnolotti du plin

Joue de porcelet et foie de canard et truffe noire

Pêche farci, amandes et verveine

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

Poissons crus à l' Italienne

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

Asperges du Roero, jeunes d'oeuf parfumé au curry et Seirass del Fen

Merlan aux vert, légumes et fèves séchées

Filet à la Torrengue

L'Albese et noisette

Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto aux poivrons jeunes, maquereau et olives

Lasagna pliée aux champignons et pommes de terre, foin et sauce aux champignons

Spaghettino aux tomatoes séchées, anguille aux herbes

Plats principaux

Poisson sériole, aubergines, haricots blanc grillés

Longue maturation de race piémontaise, sauce aux herbes aromatique

Agneau Piemontaise, reifort, citron, artichaut et courgettes

Joue de porcelet, chalogne et foie de canard et truffe noire

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

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

L'Albese e nocciola
The Albese with hazelnut

Merluzzo al verde, primizie e fava secca
Cod fish in green, fresh vegetables and dry broad beans

I nostri agnolotti del plin
Our plin agnolotti

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

Pesca ripiena, cacao, mandorla e verbena
Filled peach, cocao, almonds and vervaine

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

Crudo di pescato all'italiana € 32
Raw fish in Italian style € 32

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

Asparagi del Roero, tuorlo profumato al curry e Seirass del Fen € 28
Asparagus from Roero, ricotta cheese, egg yolk flavoured with curry € 28

Merluzzo al verde, primizie e fava secca € 30
Cod fish, in green, vegetables and dry broad beans € 30

Filetto alla Torrengi € 30
Filet in Torrengi style € 30

L'albese, nocciola e croccante ai funghi € 28
Albese and hazelnuts € 28

Primi piatti contemporanei

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

Risotto al peperone giallo, sgombro marinato e olive € 28
Risotto, yellow pepper, mackerel, and olives € 28

Lasagnetta piegata funghi e patate, feno e salsa ai funghi € 28
Folded lasagna, mushrooms and potatoes, glazed with hay and mushrooms sauce € 28

Spaghetti al pomodoro secco, anguilla ed erbe € 27
Spaghetti with dry tomato, eel and herbs € 27

Piatti principali

Ricciola cotta rosa, melanzana e fagiolini bianchi al profumo di griglia € 45
Amberjack fish served pink, aubergines, grilled white beans € 45

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

Agnello nostrano, rafano, estratto di limone e zucchina trombettta € 45
Lamb from Piedmont with radish, lemon and trombettta zucchini € 45

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

Piccione alla brace, mela e composta di peperoncini dolci € 45
Grilled pigeon, apple and sweet chilli compote € 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