

# Degustazioni

## Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese  
interpretata da Gabriele Boffa

€ 110 escluse le bevande

La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 70



## Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

L'Albese, nocciola e croccante ai funghi

Merluzzo, topinambour, tartufo nero e crema alla bagna caoda

I nostri agnolotti del plin

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza

Pera, cioccolato e amaretto, barbera chinata

Piccola pasticceria

€ 90 escluse le bevande

4 vini del territorio a € 50



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 con barbabietola e ginepro € 30

Animella di sanato, patata americana, mostarda  
e primizie in agrodolce € 28

Topinambour, cardo, tartufo nero e crema alla bagna caoda € 28

Anguilla in insalata, fondo al pomodoro secco e gin € 28

Filetto alla Torrengi € 30

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 25

Risotto alla zucca, noce moscata e Roccaverano € 28

Raviolo di semolino, toma di Murazzano e panna al fieno di montagna € 28

Pasta corta al cavolo riccio, lumache e caviale € 27

## Piatti principali

San Pietro al profumo d'anice, funghi e tartufo bianco € 42

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 40

Agnello nostrano, cime di rapa, cipolla e tartrà alle erbe € 42

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza € 35

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna € 42

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti  
(per minimo due persone) € 60 per persona

## Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 28

# Degustazioni

## Menu "Progresso"

6 assaggi di contemporaneità piemontese  
interpretata da Gabriele Boffa

La degustazione di 5 vini in abbinamento



## Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto

L'Albese, nocciola e croccante ai funghi

Merluzzo, topinambour, tartufo nero e crema alla bagna caoda

I nostri agnolotti del plin

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza

Pera, cioccolato e amaretto, barbera chinata

Piccola pasticceria

4 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 con barbabietola e ginepro

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

Topinambour, cardo, tartufo nero e crema alla bagna caoda

Anguilla in insalata, fondo al pomodoro secco e gin

Filetto alla Torrengio

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin

Risotto alla zucca, noce moscata e Roccaverano

Raviolo di semolino, toma di Murazzano e panna al fieno di montagna

Pasta corta al cavolo riccio, lumache e caviale

## Piatti principali

San Pietro al profumo d'anice, funghi e tartufo bianco

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche

Agnello nostrano, cime di rapa, cipolla e tarträ alle erbe

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza

Faraona, salsa al foie gras, spinacio 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

€ 110 without beverages

5 wines pairing € 70



## "Tradition" menu

Amuse bouche

The Albese, hazelnut and crispy mushrooms

Cod fish, jerusalem artichokes, black truffle and bagna caoda

Our plin agnolotti

Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage

Pear, barbera chinata, chocolate and macaroons

Small pastry

€ 90 without beverages

4 wines pairing € 50



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, beetroot and juniper € 30

Veal sweetbread, sweet potato, mustard and sweet  
and sour vegetables € 28

Jerusalem artichoke, thistle, black truffle and bagna caoda cream € 28

Eel salad, dried tomato sauce and gin € 28

Filet in Torreng style € 30

## Contemporary first courses

Ore plin agnolotti € 25

Risotto with pumpkin, nutmeg and Roccaverano € 28

Semolina raviolo, Murazzano toma cheese and mountain hay cream € 28

Short pasta with kale, snails and caviar € 27

## Main courses

John Dory with anise, mushrooms and white truffle € 42

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 40

Lamb, turnip greens, onion and tartrà with herbs € 42

Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage € 35

Guinea fowl, foie gras sauce, spinach and cotogna apple € 42

Baked duck in two services, sauce and accompaniments  
(for minimum two people) € 60 per person

## Cheese

Our cheeses selection € 28

# Degustazioni

## "Progress" menu

6 tastes of Piedmontese contemporaneity  
played by Gabriele Boffa

5 wines pairing



## "Tradition" menu

Amuse bouche

The Albese, hazelnut and crispy mushrooms

Cod fish, jerusalem artichokes, black truffle and bagna caoda

Our plin agnolotti

Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage

Pear, barbera chinata, chocolate and macaroons

Small pastry

4 wines pairing



Tasting menus recommended for all the table

Chef Executive Gabriele Boffa  
Direttore di sala Francesco Palumbo

# La Carta

## Starters

Raw fish, beetroot and juniper

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

Jerusalem artichoke, thistle, black truffle and bagna caoda cream

Eel salad, dried tomato sauce and gin

Filet in Torreng style

## Contemporary first courses

Our plin agnolotti

Risotto with pumpkin, nutmeg and Roccaverano

Semolina raviolo, Murazzano toma cheese and mountain hay cream

Short pasta with kale, snails and caviar

## Main courses

John Dory with anise, mushrooms and white truffle

Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs

Lamb, turnip greens, onion and tartrà with herbs

Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage

Guinea fowl, foie gras sauce, spinach 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  
interprétée par Gabriele Boffa

€ 110 hors boissons

Mariage de 5 vins à € 70



## Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

L'Albese, noisette et croquant aux champignons

Merlan, topinambour, truffe noir et bagna caoda

Notre agnolotti du plin

Ventre de porc Alta Langa, moutarde, pomme et chou

Poire, chocolat et amaretto, barbera chinata

Mignardises

€ 90 hors boissons

4 vins du terroir à € 50



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 la betterave et au genévrier € 30

Ris de veau, pommes de terre douce, moutarde et premiers fruits aigre-doux € 28

Topinambour, chardon, truffe noire et crème de bagna caoda € 28

Anguille en salade, sauce tomate séchée et gin € 28

Filet à la Torrengi € 30

## Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin € 25

Risotto à la courge, noix de muscade et Roccaverano € 28

Raviolo de semoule, fromage Murazzano et crème de foin de montagne € 28

Pâtes courtes au chou frisé, escargots et caviar € 27

## Plats principaux

Saint-Pierre parfumé à l'anis, champignons et truffe blanche € 42

Race piémontaise "longue maturation", sauce et herbes sauvages € 40

Agneau local, feuilles de navet, oignon et tartrà aux herbes € 42

Ventre de porc Alta Langa, moutarde, pomme et chou € 35

Pintade, sauce foie gras, épinards et coing € 42

Canard au four en deux services, sauces et accompagnements (moins pour deux personnes) € 60 pour personne

## Fromages

Notre sélection de fromages € 28

# Degustazioni

## Menu "Progrès"

6 découvertes de contemporanéité piémontaise  
interprété par Gabriele Boffa

Mariage de 5 vins



## Menu "Tradition"

Mise en appétit de bienvenue

L'Albese, noisette et croquant aux champignons

Merlan, topinambour, truffe noir et bagna caoda

Notre agnolotti du plin

Ventre de porc Alta Langa, moutarde, pomme et chou

Poire, chocolat et amaretto, barbera chinata

Mignardises

4 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 la betterave et au genévrier

Ris de veau, pommes de terre douce, moutarde  
et premiers fruits aigre-doux

Topinambour, chardon, truffe noire et crème de bagna caoda

Anguille en salade, sauce tomate séchée et gin

Filet à la Torrengو

## Pâtes et Riz contemporains

Notre agnolotti du plin

Risotto à la courge, noix de muscade et Roccaverano

Raviolo de semoule, fromage Murazzano et crème de foin de montagne

Pâtes courtes au chou frisé, escargots et caviar

## Plats principaux

Saint-Pierre à l'anis, champignons et truffe blanche

Race piémontaise "longue maturation", sauce et herbes sauvages

Agneau local, feuilles de navet, oignon et tarträ aux herbes

Ventre de porc Alta Langa, moutarde, pomme et chou

Pintade, sauce foie gras, épinards et coing

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*

€ 110 escluse le bevande  
€ 110 without beverages

La degustazione di 5 vini in abbinamento a € 70  
*5 wines pairing € 70*



## Menu "Tradizione"

Stuzzichini di benvenuto  
*Amuse bouche*

L'Albese, nocciola e croccante ai funghi  
*The Albese, hazelnut and crispy mushrooms*

Merluzzo, topinambour, tartufo nero e crema alla bagna caoda  
*Cod fish, jerusalem artichokes, black truffle and bagna caoda*

I nostri agnolotti del plin  
*Our plin agnolotti*

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza  
*Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage*

Pera, cioccolato e amaretto, barbera chinata  
*Pear, barbera chinata, chocolate and macaroons*

Piccola pasticceria  
*Small pastry*

€ 90 escluse le bevande  
€ 90 without beverages

4 vini del territorio a € 50



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 con barbabietola e ginepro € 30  
*Raw fish, beetroot and juniper € 30*

Animella di sanato, patata americana, mostarda e primizie in agrodolce € 28  
*Veal sweetbread, sweet potato, mustard and sour vegetables € 28*

Topinambour, cardo, tartufo nero e crema alla bagna caoda € 28  
*Jerusalem artichoke, thistle, black truffle and bagna caoda cream € 28*

Anguilla in insalata, fondo al pomodoro secco e gin € 28  
*Eel salad, dried tomato sauce and gin € 28*

Filetto alla Torrengi € 30  
*Filet in Torrengi style € 30*

## Primi piatti contemporanei

I nostri agnolotti del plin € 25  
*Our plin agnolotti € 25*

Risotto alla zucca, noce moscata e Roccaverano € 28  
*Risotto with pumpkin, nutmeg and Roccaverano € 28*

Raviolo di semolino, toma di Murazzano e panna al feno di montagna € 28  
*Semolina raviolo, Murazzano toma cheese and mountain hay cream € 28*

Pasta corta al cavolo riccio, lumache e caviale € 27  
*Primordial Spaghetti served warm € 27*

## Piatti principali

San Pietro al profumo d'anice, funghi e tartufo bianco € 42  
*John Dory with anise, mushrooms and white truffle € 42*

Razza piemontese "lunga frollatura", intingolo ed erbe selvatiche € 40  
*Long hanging Piedmontese breed with sauce of wild herbs € 40*

Agnello nostrano, cime di rapa, cipolla e tartrà alle erbe € 42  
*Lamb, turnip greens, onion and tartrà with herbs € 42*

Pancia di porcello dell'Alta Langa, mustardela, mela e verza € 35  
*Alta Langa pork belly, mustardela, apple and cabbage € 35*

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna € 42  
*Guinea fowl, foie gras sauce, spinach and cotogna apple € 42*

Anatra al forno in due servizi, salse ed accompagnamenti  
(per minimo due persone) € 60 per persona  
*Baked duck in two services, sauce and accompaniments  
(for minimum two people) € 60 per person*

## Formaggi

La nostra selezione di formaggi € 28  
*Our cheeses selection € 28*