

Ferragosto 2026

Stuzzichino della casa

Appetizer of the house

Anguilla cotta a bassa temperatura, grigliata, con melanzane, zucchine
e sorbetto al peperone

Slow-cooked and grilled eel with eggplant, zucchinis, and red pepper sorbet

Manzo piemontese marinato con julienne di verdure crude e noodles
di riso e verdura

Marinated Piedmontese beef with raw vegetable julienne and vegetable rice noodles

Paccheri ripieni di broccoletti, pomodorini confit, alici marinate e
olive

Paccheri stuffed with tender broccoli, served with confit cherry tomatoes, marinated anchovies,
and olives

Controfiletto di vitello gratinato alle nocciole, purea di sedano rapa e
verdure di stagione

Hazelnut-crusted veal sirloin with celeriac purée and seasonal vegetables

Sinfonia di mirtilli nostrani

Symphony of local blueberries

Menù completo €80,00