



## MENU BRONZO

### APERITIVO CON FRIVOLEZZE SALATE

#### ARISTA ALLE ERBETTE

con maionese artigianale alla senape antica e songino  
STRUDEL SALATO

ripieno dell'orto, prosciutto crudo e scamorza

#### RISOTTO CARNAROLI "TENUTA DOSSI"

mantecato alla bufala, pomodorini disidratati  
e crumble di olive nere

#### ORECCHIETTE DI PASTA FRESCA

al ragu bianco ed erbette aromatiche

#### TENERO TONDINO DI IBERICO sous-vide e patate\* rosticciate

#### TORTA DI PASTICCERIA Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)  
bibite, caffè e digestivo

**50 €**

## MENU ORO

### APERITIVO CON FRIVOLEZZE SALATE

#### FINISSIMA DI SPADA FUME' (++)

con concassé di pomodoro e citronette al pepe rosa  
BATTUTA DI FASSONE (+)

con spuma di robiola al timo e cialda rustica  
CROSTATINA FRAGRANTE AGLI ASPARAGI

su fondata di parmigiano

#### CALAMARATA DI GRAGNANO (++) al ragu di mare

#### AGNOLOTTI GRAN TORINO (+) alla moda di Cavour

SPALLOTTO DI ANGUS IRLANDESE A LENTA COTTURA (+)  
con patate\* al rosmarino

Sorbetto alla mela verde  
TORTA DI PASTICCERIA

Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)  
bibite, caffè e digestivo

**62 €**

## MENU ARGENTO

### APERITIVO CON FRIVOLEZZE SALATE

#### GIRELLO DI FASSONA AL PUNTO ROSA

con salsa della tradizione

#### SPIEDO MESSINESE

con provola filante su crema di patate e limone

#### MORBIDO DI ZUCCHINE

su fondata di toma di Lanzo

#### RISOTTO CARNAROLI "TENUTA DOSSI"

con crema di asparagi e bacon croccante

#### FUSILLONE DI PASTA FRESCA

con pomodorini gialli e rossi, melanzana violetta  
e fondente di stracciatella

#### MEDAGLIONE DI GALLETTO

in crosta di pane e salsa Voronoff con patate\* sabbiose

#### Sorbetto al limone

#### TORTA

Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)  
bibite, caffè e digestivo

**56 €**

## MENU BIMBI (DAI 2 AI 10 ANNI)

### Aperitivo analcolico

#### Affettato misto

Penne al pomodoro o in bianco

Milanese con patate al forno

Dessert/torta

Acqua e bibite

**25 €**

Bimbi da 0 a 2 anni: GRATUITI

**Possibilità di menù vegetariani/vegani e variazioni per celiachia o intolleranze su prenotazione, con supplemento di 10,00 € a persona.**

\* = il prodotto potrebbe essere sottoposto ad abbattimento termico o congelato

(+) supplemento di 1,00€ a persona se inserito in altro menu

(++) supplemento di 2,00€ a persona se inserito in altro menu