

## APERITIVI

STUZZICHINI FIRMATI DALLO CHEF LANTERI  
cinque mono porzioni per accompagnare l'aperitivo  
Chef Marc Lanteri's signature finger food to accompany your glass of bubbles - 8

## ANTIPASTI

NOCI DI CAPESANTE DORATE  
Chorizo iberico "de Bellota" e cavolo fiore  
Sea Scallops, "de Bellota" Iberian chorizo and cauliflower - 18

INVOLTINI DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA AL MOSCATO  
robiola di Roccaverano e verdure croccanti  
Moscatto Smoked Trout with creamy robiola di Roccaverano and crisp vegetables - 13

BATTUTA DI FASSONE MARTINI  
pesto acciughe del Cantabrico e nocciola piemonte IGP  
Fassone Piemontese Steak Tartar, Cantabrico anchovy and hazelnut pesto - 15

FOIE GRAS DI ANATRA MITTEAULT AL TORCIONE  
Pere Madernassa speziate e pan brioche multicereali  
Duck Foie Gras Terrine, spiced Madernassa pears and multigrain brioche - 19

## PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE DI FARINA INTEGRALE  
al ragù di selvaggina  
Whole Grain Tagliatelle Pasta with venison ragout - 13

AGNOLOTTI DEL PLIN TRADIZIONALI  
al ristretto di stinco di vitella  
"Plin" Traditional Ravioli in veal shank reduction sauce - 12

VELLUTATA DI ZUCCA "HAKAIDO" E SPECK "LUISET" CROCCANTE  
"Hakaido" Pumpkin Velouté with crisp "Luiset" speck - 11

## SECONDI PIATTI

SCAMONE DI FASSONA MARTINI  
verdure autunnali ed il suo ristretto  
Rump Steak of Piedmont Beef, autumn vegetables and veal reduction sauce - 22

GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL NEBBIOLO  
Polenta di mais antico e broccoli  
Beef Cheek Braised in Nebbiolo, heirloom polenta and steamed broccoli - 18

FONDUTA DI RASCHERA DI FRABOSA  
Raschera Cheese Fondue - 13  
TARTUFO BIANCO D'ALBA €2,40/grammo  
Alba White Truffle €2,40/gram

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI  
con le loro salse fatte in casa  
Selection of Artisan Cheeses accompanied by house made jams - 15

## DOLCI

PERE MARTIN SEC AL NEBBIOLO  
Poached Martin Sec Pears in Nebbiolo Wine and Spices - 8

TORTA DI NOCCIOLA PIEMONTE IGP E SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE  
Nocciola Piemonte Cake with M. Cluizel Vanuari Noir dark chocolate sauce - 8

LA GALUPERIE DI MARC  
Biscotti fatti in casa con farina, uova e burro biologico  
Baci di Dama, Paste di Meliga, Frollini confezioni di 200g - 5

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari  
In questo ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi:  
cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, crostacei e prodotti a base di  
crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, frutta a guscio,  
sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape  
e prodotti a base di senape, sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti,  
molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini.

### Food Allergy Disclaimer

Dear Customers with food allergy and intolerance please communicate any and all food  
allergies and intolerances.

This restaurant serves food that contains ingredients that are labeled as the following food allergens:  
Cereals containing gluten, milk and dairy based foods, shellfish and products made from shellfish, eggs and food  
containing eggs, fish and food containing fish, nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts,  
brazil nuts, cashews, pecans, pistachios, celery and food prepared with celery, soya and soy derivatives,  
mustard, sesame seeds and sesame oil, sulphur dioxide and sulfites, mollusks, and lupins.

\*Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti potrebbero aver subito  
un trattamento di abbattimento della temperatura a - 18°C\*.

\*Ingredients may have been received and or conserved at - 18°C.