

APERITIVI

STUZZICHINI FIRMATI DALLO CHEF LANTERI

cinque mono porzioni per accompagnare l'aperitivo -8

ANTIPASTI

VELLUTATA DI CARCIOFI LIGURI

uovo bio "Cascina Mana" poché e speck "Luiset" -10

INSALATA DI ANATRA MARINATA AL MIELE E SPEZIE

valariana, Nocciola Piemonte IGP e uva passa - 12

BATTUTA DI FASSONA "MARTINI"

insalata di carciofi e scaglie di pecorino - 14

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE BIODINAMICHE "NUOVE RUOTE"

ragù di seppie, capperi di Pantelleria e olive Taggiasche - 12

TAGLIATELLE DI FARINA DI GRANO ANTICO

guazzetto di Chiocciola "Metodo Cherasco" e porri di Cervere - 12

SECONDI PIATTI

SCAMONE DI FASSONA MARTINI

patate al latte e topinambur -20

GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL NEBBIOLO

Polenta di mais antico e broccoli - 18

SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI

con le loro salse fatte in casa - 15

DOLCI

TARTELLETTE ALLA MOUSSE DI MARRONI

mandarino e briciole di meringhe - 8

IL MIO PARIS-BREST

Nocciola Piemonte IGP e caffè Arabica -8

LA GALUPERIE DI MARC

Baci di Dama fatti in casa con farina, uova e burro biologico 200g -5

Marrons Glacés della Valle Susa al Rhum (4 per) -8

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.