

# Menù





## ANTIPASTI

### **Capasanta scottata 16**

Noci di capasanta, lardo, frutti di bosco e porcini (4-7-14)

### **Gamberi al Campari 16**

Gamberi marinati al Campari, maionese alla barbabietola (2-3-4-12)

### **Polpo in doppia cottura 18**

Polpo bollito e poi scottato in griglia, vellutata di piselli, rapanello fresco e mandorle tostate (4-5-8-9-12-14)

### **La Tartare 17**

Tartare di Angus argentino e funghi porcini freschi (7)

### **Selezione di salumi dell'Oltrepò 15**

Salame, coppa, pancetta 18 mesi, lardo e schita (1-3-10)

## PRIMI PIATTI

### **Paccheri all'astice 24**

Paccheri all'astice canadese, pomodoro datterino e zeste di limone (1-2-4-7-9-12)

### **Fregola Sarda 16**

Fregola sarda, cozze, pecorino e pomodorini confit (1-4-14)

### **Spaghettoni 36 tuorli 23**

Spaghettoni 36 tuorli trafilati al bronzo, crema delicata di cipollotto, bisque di gamberi e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo (1-3-4-7)

### **Spaghettoni ai funghi porcini 18**

Spaghettoni all'uovo trafilati al bronzo con funghi porcini freschi (1-3-7)

### **Spaghettoni del Pilota 15**

Spaghettoni all'uovo trafilati al bronzo con mousse al formaggio, tuorlo d'uovo e prosciutto crudo croccante (1-3-7)

### **Risotto Oltrepò 15 - minimo per 2 persone**

Riso Carnaroli "Cascina Speziana", pasta di salame e Bonarda (1-7)

### **Risotto alla Milanese 20 - minimo per 2 persone**

Riso Carnaroli "Cascina Speziana", con pistilli di zafferano purissimi "La Piccola Quescia" e ossobuco (7-9)

### **Pappardelle con ragù di cervo 16**

Pappardelle all'uovo fatte in casa con ragù di cervo (1-3-7-9-12)



## SECONDI PIATTI

**Pescato del giorno a modo nostro** da 24 a 29 *(in base alla tipologia di pesce disponibile)*

**Fritto misto** 22

Gamberi, calamari ed alici (1-2-4-14)

**Tonno scottato** 20

Tonno scottato in griglia, senape, semi di sesamo, cime di rapa (4-8-11)

**Lumache di Cherasco** 15

Lumache di Cherasco in umido con crostini di pane (1-7-9)

**Tagliata di manzo** 20

Tagliata di controfiletto di Angus argentino, olio, rosmarino e sale Maldon

**Guancialino di manzo brasato** 18

(9-12)

**Cotoletta alla milanese** 32

Cotoletta di vitello con osso ca. 500gr (1-3-7)

## CONTORNI

**Patate al forno** 5

**Patate fritte** 5

**Verdure grigliate** 6

## DOLCI

**Dolci al carrello preparati dal nostro Chef** 8

“OGNI PIATTO È PREPARATO CON CURA E PASSIONE;  
IL TEMPO È IL NOSTRO INGREDIENTE SEGRETO”



## CAFFETTERIA

Acqua naturale o gasata 0,7l 2,5  
Caffè espresso 2,5  
Caffè orzo o ginseng 3  
Bibite in bottiglia 3,5  
Amari, grappe, distillati da 3,5

### Regolamento Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

Per tutelare la salute dei nostri clienti, informiamo che i nostri piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni; nel menù, a fianco ad ogni piatto, è indicato il numero dell'allergene in esso contenuto.

Per esempio: "(1,2,3)" indica la presenza di cereali contenenti glutine (1), di crostacei (2) e uova (3).

Elenco allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Si prega di segnalare al personale eventuali intolleranze o allergie alimentari prima dell'ordinazione.

*prezzi sono espressi in Euro € - coperto 3,0*