



R I S T O R A N T E

il Tarassaco

Benvenuti Al Tarassaco

Si prega di Notare che il Menù potrebbe Variare con Breve
Preavviso per Garantire il Costante Impiego di Prodotti Freschi e
Stagionali

Se avete Allergie alimentari o preferenze specifiche, non esitate a
farcelo sapere durante la prenotazione.

Accogliamo volentieri i bambini, tuttavia non è previsto un menù
dedicato a loro.

Inoltre si prega di considerare e garantire la quiete degli altri
Commensali.

Gli Amici a quattro zampe sono i Benvenuti

Cinzia e Diego Vi danno il Benvenuto

Horto

Il Benvenuto della Cucina

I Nostri Lievitati

Antipasto

Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Azienda Longoni” Cime di Rapa
e Crema di Gorgonzola

Primo Piatto

Il Cappellaccio di Barbabietola, Ricotta e Porcini, Beurre Blanc e
Ristretto di Porcini

Secondo Piatto

Mosaico di Porri e Alga Nori, Erbette e Aglio Nero

40 Euro a Persona

Doi Povron bagnà ant l'euli

Il Benvenuto della Cucina

I Nostri Lievitati

Antipasto

Battuta di Manzo, Midollo, Robiola e Nocciole

Primo Piatto

L'Agnolotto alle tre Carni del Tarassaco

Secondo Piatto

Guancia cotta al Barbera, Polenta Soffice e Cime di Rapa

45 Euro a Persona

Mare ,Mare,Mare

Il Benvenuto della Cucina

I Nostri Lievitati

Antipasto

Polpo Scottato, Ceci e Nduja di Spilinga

Primo Piatto

Risotto Acquarello, Gambero Rosso, Burrata e Bergamotto

Secondo Piatto

La Mia Wellington di Rana Pescatrice

60 Euro a Persona

Gli Antipasti

Battuta di Manzo, Midollo, Robiola e Nocciole

Beef Tartare, Marrow, Robiola e Hazelnut

18

Il Nostro Vitello Tonnato

Roast Veal With Tuna, Capers and Anchovies Sauce

18

Passeggiata in Canavese

Il Tomino , La Cipolla Canavesana, il Flan, l'insalata Russa e la Lingua in Rosso

21

Uovo Fondente “Azienda Longoni”, Crema di Cime di Rapa, Gorgonzola e Guanciale

Eggs, Turnips Tops, Gorgonzola and Guanciale

16

Polpo Scottato, Ceci e Nduja di Spilinga

Pan fried Octopus, Chickpeas and Nduja

20

I Primi Piatti

Agnolotto alle tre Carni del Tarassaco

Stuffed Pasta with Braised Meat and Veal Sauce

20

Lo Gnocco di Patate e Castagne, Zucca e Guanciale

Potatoes and Chestnut Gnocchi, Pumpkin and Guanciale

19

I Cappellacci di Barbabietola, Ricotta, Porcini, Beurre Blanc e Ristretto di Porcini

Beetroot Cappellacci, Porcini and Ricotta Buerre Blanc and Porcini Sauce

19

Il Tajarin al Ragù di Lumache di Cherasco

Snail , Angel Air

18

Risotto Acquerello, Burrata, Gamberi e Bergamotto

Risotto Acquerello, Burrata Prawns and Bergamotto

22

Si prega di notare che il menù potrebbe variare con breve preavviso per garantire il costante impiego di prodotti freschi e stagionali.

Se avete allergie alimentari o preferenze specifiche, non esitate a farcelo sapere durante la prenotazione; su richiesta saremo lieti di fornire alternative vegetariane o senza glutine

Accogliamo volentieri bambini, tuttavia non è previsto un menù alla carta dedicato.

Si prega inoltre di considerare e garantire la quiete degli altri commensali.

Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti

Secondi Piatti

Petto d’Anatra, Sedano rapa e Ciliegie

Pan Fried Duck breast, Celeriac purè and Cherry

20

La mia Wellington di Rana Pescatrice

Wellington Monkfish

26

Mosaico di Porri e Alga Nori, Erbette Ripassate e Burro Bianco

Leek, Nori Seaweed, greens and Beurre Blanc

18

Controfiletto di Sanato alla Rossini

Pan Fried Sirloin, Foie Gras and Black Truffle

30

Guancia di Vitello Polenta Soffice e Cime di Rapa

Slow Cooked Veal Check, Polenta and Turnips Tops

24

I Dolci

Raviolo d'Ananas Marinato al Rum, Namelaka al Cocco e Ibisco

Pine Apple Ravioli marinated with Rum, Coconut Namelake and Ibisco

10

Lo Zabaglione al Passito di Caluso e Torcetti d'Aglie

Passito Zabaione with Torcetti Biscuits

10

Mousse di Castagne, Meringhe, Cachi e Cioccolato

Chestnuts Mousse, Meringue, Chocolate and Persimmons

10

Il Bonet

Traditional Piemontese Dessert

10

I Nostro Carrello di Formaggi

Our Cheese Trolley

16

