



R I S T O R A N T E

il Tarassaco

Antipasto

Carpaccio di Ricciola marinato al Curry, Cocco e Barbabietola

Amberjack Carpaccio, Curry, Coconut and Beetroot

18

Primo Piatto

Mezza Manica alla Bolognese di Seppia e Spuma di Pecorino

Half Sleeve Pasta, Cuttlefish Ragù and Pecorino Foam

16

Mare, Mare, Mare

Secondo Piatto

Tataki di Tonno, Sesamo, Cime di Rapa e Burrata

Tuna Tataki, Sesame seeds, Burrata cheese and Turnip Tops

22

Dolce

Tropicana

Pine Apple, Mango, Passion Fruit and Rum

10

50 Euro a Persona escluso di Bevande

Antipasto

La Lumaca in viaggio da Parigi al Canavese

Snail, Vermut, Polenta, Garlic and Parsley

15

Primo Piatto

Tortello d'Anatra e Foie Gras, Lampone disidratato e Salsa d'Anatra

Duck and Foie Gras Tortelli, Dried Raspberry and Duck Sauce

15

Ti Fidi Di Me

Secondo Piatto

Il Filetto alla Wellington

Beef Wellington

23

Dolce

Il Nostro Tiramisù

Tiramisù

10

48 Euro a Persona escluso di Bevande e Coperto

Antipasto

Carciofo Cacio e Ovo

Artichokes, Pecorino Cheese and Eggs

14

Primo Piatto

Cannellone di Porro, Patata alla Cenere, Limone Fermentato e Toma di Albiano

Braised Leek Cannelloni, Smoked Potatoes, Fermented Lemon and Toma Sauce

16

Semaforo Verde

Secondo Piatto

Consistenza di Sedano Rapa

Celeriac Consistency

15

Dolce

Mele, Cannella, Uvetta, Nocciola e Pasta Sfoglia

Apple, Cinnamon, Raisin, Hazelnut and Puff Pastry

10

40 Euro a Persona Escluso di Bevande

Antipasto

La Carne Cruda, Il Vitello Tonnato e La Russa

Beef Tartare, Roast Veal with Tuna Sauce and Russian Salad

18

Primo Piatto

Tajarin al Ragù di Cortile olive e Erbe

Home Made Angel Air, Farm Animals Ragù, Olives and Herbs

15

Una Vita In Canavese

Secondo Piatto

Involtino di Cavolo e Guancia di Manzo al Barolo, Purè di Patate

Cabbage Roll With Barolo Braised Chick of Beef, Pomme Purè

23

Dolce

Martin Sec al Passito, Cuore di Panna Cotta e Crema Inglese alle Spezie

Braised Pears, Panna Cotta and Spicy English Cream

10

45 Euro a Persona escluso di Bevande

