

MENU



MICRO-STAGIONALITÀ

Per noi la stagione è un piccolo dettaglio che cambia tutto:
una maturazione che accelera, un'erba che spinge,
una dolcezza che si sposta di giorno in giorno.

Ci ispiriamo a un'idea antica del tempo:
nel calendario tradizionale giapponese l'anno si divide in
72 micro-stagioni (kō), circa cinque giorni ciascuna,
ognuna dedicata a un segnale discreto della natura.

È lo stesso sguardo che guida la nostra cucina:
osservare, ascoltare, cambiare poco ma spesso e servire
ciò che la stagione offre **adesso**.

MENU MONFERRINO

Gran tavolata degli antipasti conviviali

Salame
Sott'olio dall'orto estivo
Vitello tonnato
Giardiniera in aceto di mele
Baccalà mantecato
Lardo di Macelleria Giacobbe Sassello
e castagne glassate
Peperone arrosto ripieno
Insalata russa

Primo a scelta tra

Agnolotto quadro monferrino
oppure
Tagliolino all'uovo con robiola stagionata e pepe

Dessert del giorno

€50 a persona

ANTIPASTI



VITELLO TONNATO

€10

€19

Girello marinato e cotto al vino bianco, salsa al fondo di cottura ristretto, Tonno Bonito e capperi

Un classico piemontese riletto sulle consistenze: masticabilità, cremosità e acidità più viva.

TAGLIERE DI SALUMI

€10

€18

Filetto baciato di Ponzone, lardo della macelleria
Giacobbe Sassello, salame cotto macelleria B&C, salami
dal carrello con giardiniera e pane in abbinamento

Un tagliere come mappa del territorio: piccole macellerie di paese, selezionate una ad una.

CAPPUCCINO DI FUNGHI, CHIOCCIOLE E TOPINAMBOUR

€20

Lumache cotte in casseruola, topinambour, essenza di
funghi, focaccia alle aromatiche

Un cappuccino decisamente fuori orario.

TARTATIN

€19

Zucca e indivia brasata, Sfoglia al burro di Normandia,
gelato al Parmigiano e noce moscata, saba

L'autunno sotto una sfoglia.

PEPERONE RIPIENO

€11

€18

Peperone Piemonte ripieno di tonno, acciughe del mar Cantabrico,
prezzemolo, le sue maionesi e melassa di peperoni

Terra piemontese, cuore marino.

GRAN CARRELLATA DEGLI ANTIPASTI PIEMONTESI

€22 / persona

Salame / Sott'olio dall'orto estivo / Vitello tonnato /
Giardiniera in aceto di mele / Baccalà mantecato / Lardo della
macelleria Giacobbe Sassello e castagne glassate/ Peperone
arrosto ripieno / Insalata russa

Una lunga storia piemontese, raccontata in piccoli assaggi.

PRIMI



AGNOLOTTO QUADRO MONFERRINO

€10

€19

Parti nobili di maiale nostrano e Fassona a crudo, scarola e borragine ripassata e maggiorana.

Conditi al burro demi-sel o in tazza all'Ovada D.O.C.G.

Come da tradizione: uno tira l'altro.

MINISTRONE AL BRONZO BARILLA

€10

€19

Pasta mista al bronzo, orto d'autunno

La ricetta la decide l'orto.

CANNELLONE

€11

€20

Pasta al cacao, ricotta di capra, castagne, timo, ragù di Daino cacciato

Il lato più selvatico della stagione.

GNOCCHI DI FUNGO

€10

€19

Funghi di raccolto da rovere e castagno, patate di montagna, burro e salvia, fonduta di tome di malga

Dove finisce il bosco, comincia la malga.

SECONDI



CONIGLIO ALLA CREMOLINESE

€22

Coniglio disossato e rollato, farcito con erbe fresche, senape e pancetta, arrostito al forno. Fondo ristretto alle erbe e tartufo nero, bouquet di vegetali

Qui il coniglio è di casa. Dalla nostra tradizione...

FARAONA ALL'UVA

€24

Faraona ripiena e arrostita nelle foglie di vite, tortino di champignon al verde

Non tutta l'uva è destinata al vino.

COSTOLETTA

€30

Nodino di vitello impanato e fritto nel grasso d'anatra, insalata di pomodori e cipollotto

Non ha bisogno di presentazioni, solo di un buon coltello.

FORMAGGI

Formaggi selezionati secondo le emozioni del palato e
i viaggi dello Chef nelle malghe e nei caseifici più
improbabili

€3 AL PZ.

*In accompagnamento ai formaggi,
pane semi integrale in cassetta alle noci*

IN ACCORDO UN CALICE DI:

SIDRO MALEY DU SAINT BERNARD (VALLE D'AOSTA) € 7

PERFETTO CON I FORMAGGI:
regala profumi di mela matura,
un tocco delicato di pera e una fresca acidità che bilancia il gusto.

COPERTO
E
PANE DI NOSTRA PRODUZIONE RIGENERATO

€4

ACQUA MICROFILTATA GASATA O NATURALE

€3

ACQUA NATURALE PANNA
ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO

€4

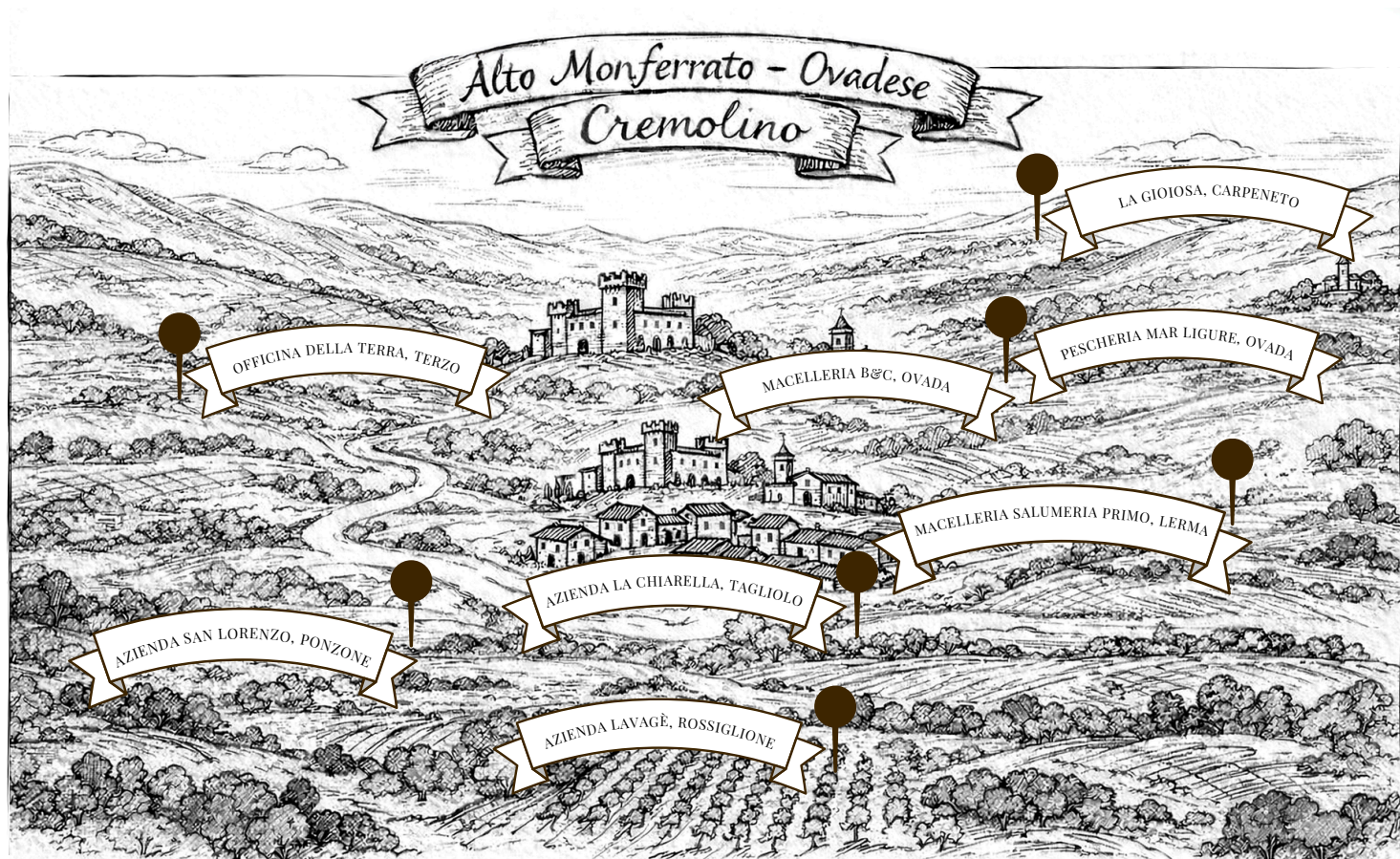
CAFFE' DEL TERRITORIO

€3

I SIGNORI CLIENTI CON PROBLEMI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI POSSONO RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
AL PERSONALE DI SALA.

Il nostro personale sarà lieto di indicarvi tutti i prodotti acquistati o
preparati internamente che, per motivi igienico-sanitari, sono stati
sottoposti a processo di abbattimento rapido della temperatura.

I NOSTRI AMICI PRODUTTORI



I SALUMI E LA CARNE DI FASSONA DI ALEX
(MACELLERIA SALUMERIA PRIMO, LERMA)

I FORMAGGI DI MUCCA DI MIRELLA
(AZIENDA LAVAGÈ, ROSSIGLIONE)

LE VERDURE DI STEFANO
(OFFICINA DELLA TERRA, TERZO)

I FORMAGGI DI CAPRA DI FEDELE
(AZIENDA SAN LORENZO, PONZONE)

I SALUMI E LA CARNE DI BUE GRASSO DI
EMANUELE (MACELLERIA B&C, OVADA)

I CEREALI, LE FARINE E I LEGUMI DI SERGIO
(AZIENDA LA CHIARELLA, TAGLIOLO)

IL PESCE DI MILKO E ANNA
(PESCHERIA MAR LIGURE, OVADA)

RICOTTA E FRESCHI DI CAPRA
(LA GIOIOSA, CARPENETO)