

---

## ANTIPASTI

---

### CAMPAGNOLA DI CHIOCCIOLE 20

Chiocciole di Cherasco all'alloro, crema di Acetosa verde e Rucola, insalata di Sottobosco.

### TERRINA DI ACQUA DOLCE 24

Terrina di Trota in Court Bouillon in gelatina di Chartreuse e Mela verde, con dressing di Uova di Muggine affumicate, Panna acida, Ravanelli e olio al Prezzemolo.

### BUBA TOAST 24

Toast di gamberi croccante, Gamberi viola crudi, salsa rosa ai Ricci di Mare e Erba Cipollina.

### VITELLO TONNATO 22

Magatello di Vitello al punto rosa, crema di Tonno Bonito, salsa au jus e Capperi di Pantelleria.

### CIPOLLA EVOLUZIONE 22

Base di crema di Cipolla fondente, la quale si evolve verso una confettura di Cipolla e Acciughe, per terminare con una spuma di Cipolla e Anguilla affumicata.

---

## PRIMI PIATTI

---

### GNOCCHI CAGLIATI 24

Gnocchi di Capra aromatizzati ai tre Pepi ed uniti ad una crema di Rafano e Sedano Rapa croccante.

### COCCO BELLO 26

Risotto ai Peperoni di Carmagnola mantecato all'Ndujia di Spilinga con crema di Cocco inacidita.  
(Minimo 2 persone, 20 min. di preparazione.)

### GOBEIN 25

Agnolotti ripieni delle tre carni e sugo di Vitello arrosto alla Derthona.

### FUSILLONI ALL'AJIA 24

Fusilloni di Grano duro cotti nel brodo ridotto di Noci del Giarolo, crema all'Aglio nero, Limone e Rosmarino.

### TAJIARIN MARE TERRA 45

Tajarin ai 40 tuorli mantecati con Burro allo Stoccafisso, crema di Tartufo Nero pregiato e Mais Ottofile Tortonese.

---

## SECONDI PIATTI

---

### CERVO ROSSO 32

Filetto di Cervo di cacciagione, Barbabietola al sale, Rabarbaro in agro e Mirtilli Rossi al vino Croatia.

### I TRE VOLI DEL PICCIONE 28

Petto alla plancia, Bresaola di filetto alla Colatura di Calamaro e Raviolo di cipolla ripieno di Coscia abbinato ad una crema di Castagne della Val Curone e Vermouth rosso.

### OMBRINA NOCCIOLATA 29

Ombrina del Mediterraneo al vapore accompagnata da una crema di Nocciole Piemontesi IGP, Rapa Bianca, Nocciole in aceto delle stesse e Uova di Pesce di mare e fiume.

### SCOTTATA IN BRODO 28

Cube Roll di Razza Tortonese cotta in salsa Ariete. In Acqua di Sedano, Ribes e olio al Coriandolo.

### FORMAGGI 23

5 Piemontesi dalle alpi alle valli. 5 francesi affinatore Mons.