



“Teatro Magico”

La Natura intorno a Voi

I fiumi

Il lago

Il mare

Il pascolo

L'orto

La terra

Il bosco

Il mulino

La montagna

Menù Degustazione “Acqua / Water”

€ 85,00

Amuse bouche di benvenuto.

Welcome amuse bouche

Tonno pinna gialla / Yellowfin tuna

Bagna cauda, erbe di campo senapate, il suo fondo

Seared yellowfin tuna, rich tuna jus, traditional bagna cauda, wild field herbs

4,7,9,10

Raviolo

Persico, erbe aromatiche, zafferano, avena, barbabietola

Peach, aromatic herbs, saffron, oats, beetroot 1,4,7

Ricciola^ / Amberjack

Coulis datterini, cetriolo, basilico, finger lime

Roasted amberjack, cucumber, totatoes, basil, finger lime 4,9

Millefoglie / Millefeuille

Finocchio, nocciole, arancia, caramello salato

Fennel, hazelnuts, salted caramel, orange 1,3,7,8

Abbinamento con 4 vini € 50

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table

Menù Degustazione “Terra / Land”

€ 80,00

Amuse bouche di benvenuto

Welcome amuse bouche

Battuta di manzo^ / Beef tartare

Pomodorini, limone, stracciatella

Tomatoes, lemon, stracciatella cheese 7

Riso MERACINQUE/ MERACINQUE rice

Limone fermentato, latte di mandorla, BuonaSorte di bufala ‘Guffanti’

Fermented lemon, almond milk,

BuonaSorte buffalo milk cheese ‘Guffanti’ 7,8,9

Black Angus Uruguay

Verdurine dell’orto, fondo di manzo, patate

Grilled Black Angus beef, seasonal garden vegetables,

beef demi-glace, potatoes 7,9,12

Gianduia

Crumble alle mandorle salate, passion fruit

Gianduia cream, salted almond, passion fruit 1,3,7,8

Abbinamento con 4 vini € 50

I menu degustazione sono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for all the table

Antipasti / Starters

Battuta di manzo[^] / Beef tartare
Pomodorini, limone, stracciatella
Tomatoes, lemon, stracciatella cheese 7

€ 23,00

Tonno pinna gialla[^] / Yellowfin tuna
fondo di tonno, bagna cauda, erbe di campo
Seared yellowfin tuna, rich tuna jus, traditional bagna cauda,
wild field herbs 4,7,9,10

€ 25,00

Luccio[^] / Pike
Gin Mare, acqua tonica, wasabi
Gin Mare, tonic water, wasabi 3,4,12

€ 24,00

I nostri primi - Our first courses

Riso MERACINQUE/ MERACINQUE rice

Limone fermentato, latte di mandorla, BuonaSorte di bufala ‘Guffanti’

Fermented lemon, almond milk,

BuonaSorte buffalo milk cheese ‘Guffanti’ 7,8,9

€ 25,00

Spaghettone monograno ‘Felicetti’

Bufala affumitaca, lime, basilico, anacardi tostati

Smoked bufala cheese, lemon, basil, toasted cashews 1,7,8

€ 23,00

Raviolo

Persico, erbe aromatiche, zafferano, avena, barbabietola

Peach, aromatic herbs, saffron, oats, beetroot 1,4,7

€ 24,00

I nostri secondi – Our main courses

Black Angus Uruguay

Verdurine dell'orto, fondo di manzo, patate

*Grilled Black Angus beef, seasonal garden vegetables,
beef demi-glace, potatoes 7,9,12*

€ 28,00

I nostri secondi – Our main courses

Ricciola^ / Amberjack

Coulis datterini, cetriolo, finger lime, il suo fondo

Roasted amberjack, oats, cucumber, potatoes, basil, finger lime 4,9

€ 25,00

Astice^ / Lobster

Zucchina, zenzero, menta, lime

Courgette, ginger, mint, lime 2,7,9,12

€ 33,00

Desserts

Gianduia^/Gianduja chocolate

Crumble alle mandorle salate, passion fruit

Gianduia cream, salted almond crumble, passion fruit 1,3,7,8

€ 10,00

Panna cotta^

Fava tonka, terra al cioccolato fondente al 80%, sorbetto al Campari

*Tonka bean panna cotta, 80% dark chocolate soil,
chef's selection ice cream 7,12*

€ 12,00

Millefoglie / Mille-feuille

Finocchio, nocciole, arancia, caramello salato

Fennel, hazelnuts, salted caramel, orange 1,3,7,8

€ 13,00

Cinque formaggi della Tradizione Piemontese

Five cheeses of the Piedmontese Tradition

*Selezione firmata 'Luigi Guffanti', specchio della biodiversità
e dell'affinamento del Nostro territorio*

*An exclusive selection by 'Luigi Guffanti' reflecting
the biodiversity and master aging our territory 1,3,7,12*

€ 18,00

*Gelati e sorbetti di nostra selezione**

Ice creams and sorbets from our selection/ Cheese cart

I nostri piatti

Possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, contrassegnate nel menu con NUMERI DA 1 a 14.

- 1: GLUTINE**
- 2: CROSTACEI E DERIVATI**
- 3: UOVA E DERIVATI**
- 4: PESCE E DERIVATI**
- 5: ARACHIDI E DERIVATI**
- 6: SOIA E DERIVATI**
- 7: LATTE E DERIVATI**
- 8: FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
- 9: SEDANO E DERIVATI**
- 10: SENAPE E DERIVATI**
- 11: SEMI SESAMO E DERIVATI**
- 12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG ESPRESSI COME SO₂**
- 13: LUPINI E DERIVATI**
- 14: MOLLUSCHI E DERIVATI**

*** = Prodotto congelato**

^ = Prodotto fresco sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento a -20°C in ottemperanza al Reg. CE 853/2004.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff eventual food allergies or intolerances.

Eventuali allergie o intolleranze non anticipatamente segnalate verranno accolte secondo la disponibilità di materie prime in giacenza.

Any allergies or intolerances not reported in advance will be accepted according to the availability of raw materials in stock.

Vogliamo far osservare ai nostri graditi ospiti, che ingredienti come latticini freschi, carne locale e pesce d'acqua dolce, sono parte integrante dell'autenticità dell'esperienza del nostro menu gastronomico .

We want to point, out to our welcome guests that ingredients such as fresh dairy products, local meat and freshwater fish are an integral part of the authenticity of the experience of our gastronomic menu.