



# Menu

## Antipasti

### La Battuta

Battuta di Fassona al coltello con tuorlo d'uovo pastorizzato, composta di cipolla rossa e pomodorini confit

### L'Albese

Albese di razza piemontese con sedano bianco e scaglie di grana

### Il tonno

Carpaccio di tonno pinne gialle con salsa guacamole e pomodorini confit

### Il tonno di coniglio

Tonno di coniglio piemontese su pomodorino fresco aromatizzato al basilico

### Il vitel tonné

Magatello di vitello su salsa tonnata tradizionale

## Primi

### Il risotto

Risotto vialone nano mantecato con toma di Bra con riduzione al Barolo

### Gli Agnolotti

Agnolotti quadrati della tradizione con sugo d'arrosto

### Il baccalà

Conchiglione di pasta di Gragnano ripieno di baccalà mantecato su crema di piselli

### La calamarata

Mezzo pacchero fresco con polpo alla Luciana, pomodorini e olive taggiasche

### La cacio e pepe

Tonnarelli con cacio e pepe



# Menu

## Secondi

### La Tagliata

Tagliata di vitellone piemontese alla piastra con rucola e pomodorini

### Il pollo

Pollo grigliato con uovo e salsa alla Marengo

### Il maialino

Filetto di maialino con asparagi al burro e bacon croccante

### La trota

Filetto di trota salmonata con marinatura Norman servita con cipolla in carpione

### I gamberoni

Gamberoni reali in pastella di mais con insalata belga e riduzione di arancia

## Dolci

### Il tiramisù Norman

Tiramisu con base di pasta di Meliga, crema al mascarpone e sciroppo alla nocciola

### Il bonèt 2.0

Bonèt tradizionale con panna fresca, riccioli di cacao e mou

### La panna cotta

Panna cotta con salsa agli agrumi

### La tartelletta

Tartelletta di pasta sablé con crema di ricotta aromatizzata al limone

### La Pesca

Pesca fresca ripiena con crema all'amaretto