

Antipasti

insalata di carne cruda all' albese
tartare of veal scented with garlic and langhe hazelnuts
house made lardo crostino

zucca arrosto
roasted butternut squash / poached sweet onion / sage butter / fonduta

Primi

raviolo di polenta con uovo
pasta filled with otto file polenta and farm fresh hen egg
corn and parmigiano crema

raviora del plin con fonduta
agnolotti filled with fonduta / sage butter
parmigiano reggiano

tajarin
hand cut tagliatelle / prosciutto di san daniele / 63°c hen egg

Secondi

lomo di vitello con topinambour
roasted loin of pasture fed veal / jerusalem artichokes / natural jus

risotto di carnaroli acquerello "7 anni"
organic carnaroli rice, aged for 7 years. "mantecato al castelmagno"
and roasted bone marrow / oxtail braised in barbera