



ristorante bistro



menu

Il nostro menù offre piatti stagionali e la migliore combinazione di cucina piemontese e italiana, preparati freschi con ingredienti locali.

A

eat.

relax.

enjoy.

repeat.



Cibo è Condividere • Food is Sharing



In cucina crediamo che il cibo sia più di nutrimento:
è incontro, racconto, gesto.

Per questo abbiamo pensato a un'esperienza
da vivere insieme, al tavolo, senza fretta.

Con dividere è il nostro invito.

La cucina selezionerà per voi un percorso di assaggi, scelti dal menù,
serviti al centro tavola per essere condivisi con i vostri commensali.

Un modo semplice e autentico per assaporare
più piatti, più storie, più emozioni.

Lasciatevi guidare.

Noi cuciniamo - voi condividete.

**Per maggiori dettagli sull'offerta condivisa, per favore controlla la
nostra lavagna o chiedi al cameriere - saremmo felici di aiutare! **

Prezzo a persona · 40
(min. 2 persone)



Selvaggina

MENU DEGUSTAZIONE SELVAGGINA 4 PORTATE 62

CARPACCIO di FILETTO di CERVO   

Carpaccio di Filetto di Cervo con Cavolo, Broccolo e Olio al Genepy

TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO  JACHM

Tagliatelle al Ragù di Capriolo e Barbera con Castagne e Polvere di Cacao

CINGHIALE  GJH

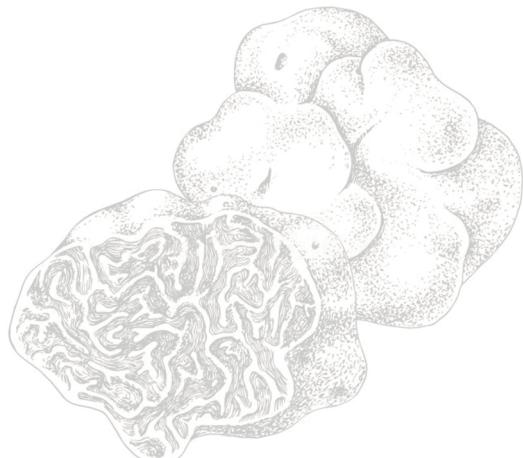
Cinghiale in Civet ai frutti di bosco e polenta morbida

Marron Glace' cgm

Namelaka alle Castagne, Marron Glacè, Tuille al Miele e Crumble al Cacao



Tartufo Bianco D'alba



MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE 100

CARNE CRUDA & tartufo 🍴✖️⏰

TAJARIN 30 tuorli & tartufo 🍜✖️⏰

CONTROFILLETTO & tartufo 🍜✖️⏰

RICOTTA & tartufo 🍜✖️⏰

Mousse di Ricotta & Zabaione



A

à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset ^{GM} · 12/18

3 o 6 varietà da Luiset Farm

Tagliere di Formaggi artigianali ^{GM} · 12/18

3 o 6 varietà

Tagliere misto di Salumi & Formaggi ^{GM} · 14/20

Piccoli/grandi misti di salumi e formaggi

TOC ed BOSC ^{ACDGM} · 25

Una selezione di antipasti, salumi e formaggi per 2 persone



Farinate Di Ceci

Una croccante e dorata "focaccia" di farina di ceci, cotta al forno fino a raggiungere una consistenza irresistibile: croccante all'esterno e morbida all'interno.

Semplice ma ricca di gusto, viene preparata al momento e servita calda, appena sfornata.

Ingredienti: Farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino fresco.

Al Naturale · 8

Farinata al naturale, con Pepe

Bra & Funghi · 10

Farinata con Salsiccia di Bra e funghi

Vacca blu · 10

Farinata con vacca blu

Vegetariana · 10

Farinata vegetariana



Antipasti

CARPACCIO di FILETTO di CERVO . 18 *Wild Selection*

Carpaccio di Filetto di Cervo con Cavolo, Broccolo e Olio al Genepy

ANIMA Luis Vuitton . 14

Vitello tonnato, tartare di Tonno fresco, Ristretto di Vitello, Acciuga disidratata, Frutto del Cappero

TAR TRATTATA' . 14

Carne cruda con salsa alla Bagna Cauda leggera e mela verde

ORTO & ALPEGGIO . 12

Flan di porri con fondata di Raschera

CROSTONE BIANCO . 12

Pane Tostato, Baccalà Mantecato, Patate e salsa Chimichurri
(disponibile la versione senza glutine)

SGOMBRO . 14

Sgombro servito con una Zuppetta di Lenticchie, Porro e Cardamomo



Insalate

PARISIENNE . 14

Misticanza, Prosciutto cotto Arrostito, Uovo Sodo, Fagioli, Toma, Patate, Olive e Pomodoro

ANIMA SALAD . 14

Misticanza, Ceci, Nocciole Tostate, Barbabietola, Formaggio Torre, Salsa Yogurt alle Erbe aromatiche e Spezie

CAESAR SALAD . 14

Lattuga, Petto di Pollo Miroglio Grigliato, Scaglie di Parmigiano, Salsa Tartare, Crostini di Pane

RADICCHIO . 14

Radicchio, Noci Caramellate, Mela, Formaggio Stilton, Maionese alla Cipolla in agrodolce





Primi

TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO JACHM . 22 *Wild Selection*

Tagliatelle al Ragù di Capriolo e Barbera con Castagne e Polvere di Cacao

RISOTTO al FAGIANO GJH . 24 *Wild Selection*

Risotto al Fagiano con rosmarino e scorza d'arancia
(si prega di attendere 15 minuti di cottura)

GNOCCO GCA . 15

Di farina Integrale, Crema di Zucca e un Crumble di Pecorino e Cavolo Nero

LASAGNA ACG . 18

Lasagna ai Funghi Porcini

TAJARIN AD . 15

Tajarin con Burro, Acciughe e Crumble di pane aromatizzato al pomodoro secco





Cottura Steak

BLEU 35/40°C

Colore rosso vivo – Consistenza molto morbida e succosa

SANGUE 45/50°C

Colore rosso – Consistenza morbida e succosa – Cottura consigliata per la FLAT IRON Steak

MEDIO SANGUE 55/60°C

Colore rosato – Carne cotta al punto, carne tenera – Cottura consigliata per la CONTROFILETTO Steak

MEDIO 58/65°C

Colore uniforme con un leggero rosato al centro – Carne soda ma ancora tenera

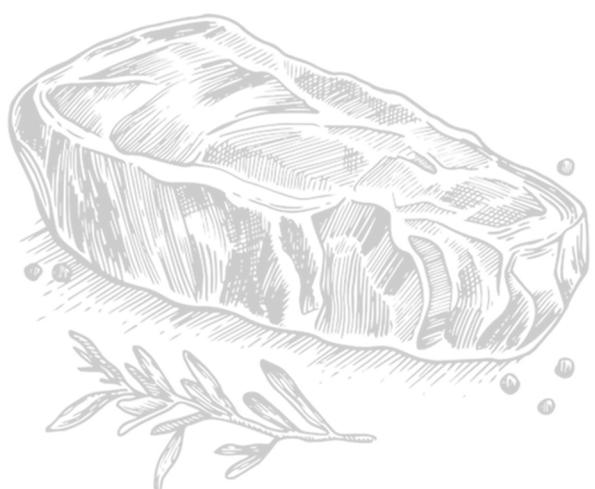
MEDIO/BEN COTTA 70°C

Colore uniforme e carne priva di rosa all'intero – Carne solida e leggermente più asciutta

BEN COTTA 73/75°C

Colore uniforme, totale assenza di rosa all'interno – Carne molto solida e asciutta

***°C temperatura al cuore**





Steak

FLAT IRON STEAK – 200 gr GM . 28

Con Burro alle Nocciole, crema di sedano rapa e cipolla rossa marinata

TOMAHAWK – 900 gr/1kg GM . 48

Con Burro alle Nocciole, crema di sedano rapa e cipolla rossa marinata

CONTROFILLETTO – 200 gr GM . 32

Con Burro alle Nocciole, crema di sedano rapa e cipolla rossa marinata

Contorni & Side

PATATE al forno . 5

Patate al forno al Rosmarino

ERBETTE . 7

Erbette ripassate con Aglio, Olio e Peperoncino

PATATA . 5

Patata al cartoccio



Secondi

CINGHIALE GJH . 22 *Wild Selection*

Cinghiale in Civet ai frutti di bosco e polenta morbida

ANATRA . 25

Anatra scottata, Arancia, Pak Choi e Cavolo Viola

TROTA JD . 22

Trota di montagna alla griglia, crema di Finocchio e Limone candito

FRICANDO' JH . 20

Fricandò di Carne bovina, Scorzonera, Pastinaca e Ristretto al Marsala

A

dolce finale...



Dolce & Dessert

Marron Glace' CGM. 9

Namelaka alle Castagne, Marron Glacè,
Tuille al Miele e Crumble al Cacao

PERA & CIOCCOLATO CG. 9

Bavarese alla Pera Abate, inserto di composta alle Pere,
biscotto al Cioccolato e Spugna al Cacao

TORTA DI ARANCE CG. 9

Torta di Arance con Sorbetto all'arancia e Meringa



La Fine

Coperto · 2.50

Acqua cl 0,7 · 3

Caffè · 2.50

Cappuccino · 2.50

Grappa · a partire da 5

Amaro · a partire da 5

Per Consigli, chiedi al tuo cameriere.

eat.

relax.

enjoy.

repeat.



eventuali intolleranze alimentari o allergie dovranno essere comunicate in anticipo

tutti i piatti sono conformi all'HACCP

non contengono glutine

vegetariano

piatti disponibili tutto il giorno

non adatto per take away/Servizio in camera

possibili allergeni

A glutine	H sedano
B crostacei	I senape
C uova	J solfiti
D pesce	K sesamo
E arachidi	L lupini
F soia	M frutta a guscio
G latte	N molluschi