

La tavola è un luogo di incontro,  
un terreno di raccolta,  
una fonte di sostentamento e nutrimento,  
è festività, sicurezza, e soddisfazione.  
Una persona che cucina è una persona che dà:  
Anche il cibo più semplice è un regalo.

Laurie Colwin

La cucina è una storia d'amore.  
Io mi innamoro delle cose naturali e genuine  
e succede così anche con i prodotti che uso nella mia cucina,  
perché per l'amore e questa professione  
ci vogliono dedizione, semplicità, autenticità e armonia.

Lo Chef Diego Solazzo con tutta l' équipe vi da il benvenuto

## *... dal Territorio*

*Vitello tonnato della tradizione*

*Ravioli del plin ai tre arrosti*

*Guancia di vitello cotta morbida, sedano rapa, cipolla rossa caramellata*

*Il mio Tiramisù*

€ 48.00

## *... dal Mare*

*Capasanta arrosto, carciofo, fonduta di parmigiano e lardo alle erbe*

*“Come una zuppa”*

*cavatelli di grano duro fatti in casa, fagioli bianchi e fasolari*

*Tonno rosso, puntarelle, acciughe, maionese liquida*

*Cioccolato al latte, mandarino, nocciola*

€ 52,00

*I menù vengono serviti per l'intero tavolo*

## ... la Degustazione

Sgombro marinato e affumicato, pignoletto rosso,  
animella fritta, crema di cipolla dolce

Scaloppa di Foie gras, confettura di kiwi, zenzero candito e pan brioche

Ravioli di anguilla fumè, zucca confit, cavolo nero e blu di alpeggio

Riso Carnaroli del Pavese mantecato al mio fondo bruno

Pescato del giorno arrosto, topinambur, farro e bagnetto rosso

Piccione arrosto, insalata russa di barbabietola, royale di foie gras

Cachi, pane dolce e gianduia

“Monte bianco”

crema al rhum, castagna, marron glacé, meringa, panna

€ 75,00

La degustazione, per la sua complessità, si intende per tutto il tavolo

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,  
potrebbe essere applicata una maggiorazione sul prezzo

## Antipasti

Battuta di Fassona al coltello, caprino e uova di quaglia	€ 19.00
Scolappa di Foie gras, confettura di kiwi, zenzero candito e pan brioche	€ 22.00
Sgombro marinato e affumicato, pignoletto rosso, animella fritta, crema di cipolla dolce	€ 21.00
Capasanta arrosto, carciofo, fonduta di parmigiano e lardo alle erbe	€ 22.00
Topinambur in crema, pancia di maialino alla brace, crumble di saraceno	€ 20.00

## Primi Piatti

Tjarin con ragù di salsiccia	€ 19.00
Risotto mantecato alla robiola e sapori autunnali	€ 20.00
Gnocchi di patata saltati, varietà di funghi, tartufo nero, erba cipollina	€ 22.00
“Come una zuppa” Cavatelli di grano duro fatti in casa, fagioli bianchi e fasolari	€ 22.00
Ravioli di anguilla fumè, zucca confit, cavolo nero e blu di alpeggio	€ 20.00

## Secondi di Carne

Controfiletto di fassona cotto rosa, verdure di stagione e maionese alla nocciola	€ 25.00
Piccione arrosto, insalata russa di barbabietola, royale di foie gras	€ 24.00
Agnello cotto a bassa temperatura, scorzonera, funghi, graten al formaggio	€ 23.00
Lepre alla royale, castagna, verdure croccanti in carpione, uva sotto spirito	€ 24.00

## Secondi di Pesce

Pescato del giorno arrosto, topinambur, farro e bagnetto rosso	€ 24.00
Zuppetta di pesci del mediterraneo	€ 25.00
Tonno rosso, puntarelle, acciughe, maionese liquida	€ 23.00
Selezione di formaggi delle Valli Piemontesi	€ 13.00

Chef di cucina Diego Solazzo

# Dolci

Cheesecake autunnale, gelato alla cannella e vin brulé	€ 11.00
Cioccolato al latte, mandarino, nocciola	€ 11.00
Cachi, pane dolce e gianduia	€ 11.00
“Monte bianco” crema al rhum, castagna, marron glacé, meringa, panna	€ 11.00
Selezione dei nostri gelati (Cioccolato, Crema, Nocciola)	€ 9.00

*Antiche Volte osserva il seguente orario: Lunedì chiuso (eccetto festivi)  
Martedì dalle 19.30 alle 22.30  
dal mercoledì alla domenica, dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30*

*Tutte le materie prime sono di alta qualità  
e provengono da produttori personalmente selezionati dallo chef.*

*Alcuni prodotti quali il pesce fresco possono subire  
un processo di abbattimento di temperatura  
per garantirne la salubrità e preservarne la qualità originale,  
nel rispetto della vigente normativa.*

*Si informano i Signori clienti che in questo esercizio  
vengono somministrati alimenti  
che possono contenere questi tipi di allergeni.  
Si prega pertanto di leggere gli ingredienti esposti  
o chiedere informazioni al personale di sala.*

*Cereali contenente glutine  
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati)  
Crostacei e loro prodotti derivati, Uova e prodotti derivati,  
Pesce e prodotti derivati,  
Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati,  
Frutta a guscio(mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi  
Sedano e loro derivati, Sesamo e loro derivati, Senape e loro derivati  
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>,  
Lupini e loro derivati, Molluschi e prodotti derivati*