

# La Cucina

## ANTIPASTI

- Cruda di fassona, blu del Moncenisio e nocciola di Langa € 15
- Vitello tonnato cotto al punto rosa e salsa antica tonnata € 14
- Chiacchiera di pasta cresciuta, crudo Piemontese e burrata € 14
- Acciughe fritte e maionese al wasabi € 14
- Tartare di ombrina, misticanza alcolica e yuzu € 18
- Baccalà mantecato € 14

## PRIMI

- Sformato di cavolfiore, crema di acciughe del cantabrico € 12
- Raviolo quadro della tradizione Piemontese € 14
- Agnolotti del plin di borragine, fonduta di reggiano e lapsang € 14
- Tajarin al ragù di cervo € 15
- Maccheroni di kamut, zuccina, pistacchio e stracciatella € 14
- Chitarrino ai frutti di mare e crudo di gamberi di Porto Santo Spirito € 17
- Crema di cavolfiore, olio di sesamo tostato e aglio nero € 12

## SECONDI

- Costoletta di sanato alla milanese € 26
- Filetto di vitello, senape del Dijon, salvia fritta € 26
- Costine di maialino iberico, vermouth, spinaci € 18
- Brasato al Barbera con patate di montagna € 18
- Trancio di ombrina, pak-choy e salmoriglio € 22

## INSALATONE

- CAESAR  
Insalata verde, pollo alla griglia, crostini, scaglie di grana e salsa caesar € 12
- NIZZARDA  
Insalata verde, uova, tonno, acciughe, patate, pomodorini, olive € 12
- AVOCADO  
Misticanza, gamberi, avocado, pomodoro, noci € 12

## CONTORNI

- Insalata mista € 6
- Patate al forno € 5
- Patate fritte € 6
- Spinaci € 5