



# La Carta di Febbraio

valida fino al 2 marzo 2026

## FOIE GRAS CREMA DI FINOCCHIO E PEPE ROSA

- 14

Scaloppina di foie gras spadellato all'erbaluce passito in crema di finocchio profumata al pepe rosa

*Il foie gras è abbattuto a -18°C all'origine*



## PEPERONI PIQUILLO BRASATI

- 13

Ripieni con ricotta delicata di capra, uvetta, pinoli ed erba cipollina

## LARDO 'D LANS E PORCINO SOTT'OLIO

- 14

Il lardo della storica macelleria Balbo di Lanzo



## FLAN CAROTE VIOLA

- 13

In salsa allo zafferano



## GNOCCHI, ZUCCA, CASTAGNE, OLIO AL ROSMARINO

- 14

## AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO

- 14



## CREPELLA CON GORGONZOLA, SPINACI E NOCI

- 14



*I piatti contrassegnati da questo simbolo sono vegetariani.*



*Servizio di coperto: 2 euro cad.*



**IL RE DEI NOSTRI SECONDI PIATTI**  
**STINCO DI MAIALINO LACCATO**

-20

Con cipolline glassate, patate rustiche al forno  
e ratatouille di verdure

**FILETTO DI CINGHIALE**  
**IN CONSOMMÈ AI FRUTTI ROSSI**

-23

Con contorno di patate al forno



**STRUDEL DI TUMA VEJA E RADICCHIO ROSSO**

-16

Un abbinamento di sapori invernali dal gusto potente

**TROTA IRIDEA ALPINA CON CHAMPIGNONS**

-19

E contorno di cipolline glassate

*La trota è abbattuta a -18°C all'origine*

**FORMAGGI D'ALPE**

-16

Degustazione di tome vacche e caprine  
in abbinamento a composte, marmellate, miele



*A richiesta con Vermouth storico Revel Chion  
o con Erbaluce Passito DOCG (-20)*

**CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA**

-6

Oserai rompere la crosta di zucchero?

**SPUMA DI MELA VERDE E CALVADOS**

-6

Freschezza invernale, senza zucchero e leggermente alcolica

**SOFFICE ALLA CAMOMILLA**

-6

Delicata crema per sognare la primavera...

**TORTA ALLA NOCCIOLA CON ZABAJONE AL MOSCATO**

-6

Un classico langarolo dal gusto retrò

*E se invece fosse...* **VIN BRÛLÉE**

-5

Il fine pasto caldo e confortante

