

Menù della Tradizione  
Traditional Menu

---

Battuta di Fassona al coltello

Steak tartare

~

Vitello tonnato all'antica

Carpaccio of beef with tuna and caper sauce

~

*A scelta / choose between*

\*Tajarin al ragù di salsiccia di Bra

Homemade "tajarin" pasta with a Bra sausage sauce

\*Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto

Homemade "plin" ravioli with a

roasted meat jus

~

Guancia brasata al Barbera con

purea di patate

Braised beef cheek in Barbera wine

with mashed potatoes

~

Torta di nocciola

Hazelnut cake

65€



# Componi il tuo Plateau Royale

---

## Create your own Plateau Royale

Ostrica Regal Oro N3 Irlandese - Oyster Royale Hervé N3	7€ al pz
Ostrica Peter Pan N6 Francia - Oyster Peter Pan N6 France	4€ al pz
Gambero rosso di Mazara del Vallo - Red shrimp from Mazara del Vallo	5€ al pz
Gambero viola di Gallipoli - Gambero viola di Gallipoli	5€ al pz
Scampo Irlandese - Irish Scampo	8€ al pz
Capesanta - Scallop	5€ al pz
Bulots cotti - Sea snails	10pz 10€

## Antipasti

---

### Starters

Battuta di Fassona e giardiniera di verdure Steak tartare with sweet and sour vegetables	16€
	9-11
Vitello tonnato all'antica Carpaccio of beef with tuna and caper sauce	16€
	3-4-11
Capesante in cera d'api e lattuga arrostita Scallops in beeswax and roasted lettuce	24€
	7-13
Carciofo fritto, quinoa croccante e caviale vegetale Fried artichoke, crunchy quinoa and vegetable caviar	16€

## Primi Piatti

---

### First Courses

Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto Homemade "plin" ravioli with a roasted meat jus 1-3-7-9-11	18€
Tajarin al ragù di salsiccia di Bra Homemade "tajarin" pasta with Bra sausage sauce 1-3-7-9-11	16€
Spaghetti "Pastificio Gentile" all'astice, bisque di crostacei e fave Spaghetti "Pastificio Gentile" with lobster, bisque and broad beans 1-2	28€
Tubetto "Pastificio Gentile" patate, perlage di tartufo nero Pasta tube "Pastificio Gentile" potatoes and black truffle perlage caviar 1-7	16€

## Secondi Piatti

---

### Main Courses

Scamone di Fassona con asparagi Scamone of Fassona with asparagus 7-9-4	22€
Agnello al forno con millefoglie di patate al timo Baked lamb with thyme, millefeuille potatoes 9-11	30€
Pescato del giorno arrosto con misticanza Roasted catch of the day with a fresh salad 4-9-11	30€
Bistecca di cavolfiore, BBQ e amaranto Cauliflower steak, BBQ sauce and amaranth	16€
Tagliere di formaggi di Giolito Cheese board from Giolito	18€