



ANTIPASTI

Tagliere / Sharing board — 18€

Selezione di salumi artigianali e formaggi del territorio accompagnati da confetture.

Selection of artisanal cured meats and regional cheeses served with jams.

Allergeni: 7, 12

Filetto di trota affumicata in cialda di riso, crème fraîche agli agrumi, finocchio e aneto — 14€

Cialda di riso croccante con filetto di trota, crème fraîche aromatizzata agli agrumi,
finocchio fresco e aneto.

Crispy rice wafer topped with trout, citrus-infused crème fraîche,
fresh fennel, and dill.

Allergeni: 4, 7

Spiedini di cortile con yogurt e tahina — 14€

Spiedini di pollo marinati alla griglia, serviti con salsa allo yogurt e tahina.

Grilled marinated chicken skewers served with a yogurt and tahini sauce.

Allergeni: 7, 11

Battuta di manzo, crostini, tuorlo marinato, miso e nocciole Piemonte — 16€

Battuta di manzo al coltello servita con crostini di pane, tuorlo d'uovo marinato,
riduzione al miso e Nocciole Piemonte IGP.

Hand-cut beef tartare served with toasted croutons, marinated egg yolk,
miso reduction, and Piedmont hazelnuts.

Allergeni: 1, 3, 6, 8

Cozze al furikake — 16€

Cozze saltate e insaporite con miscela di spezie furikake.

Sautéed mussels seasoned with furikake spice blend.

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 14

Carpaccio di sedano rapa, miso e mousse di caprino — 15€

Sottili fette di sedano rapa marinato al miso, servite con mousse di formaggio caprino.

Thinly sliced celeriac marinated with miso, served with a goat's cheese mousse.

Allergeni: 6, 7, 9

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



PRIMI

Risotto ambra — 22€

Risotto all'Astice mantecato con riduzione di brodo ambrato concentrato e Parmigiano Reggiano.

Creamy risotto cooked in a rich, concentrated amber broth.

Allergeni: 2, 4, 7, 9

Ravioli alle erbe di campo, crema di zucchini e menta, olio affumicato al fieno — 17€

Ravioli ripieni di erbe spontanee di campo, serviti su crema di zucchini e menta fresca con olio affumicato al fieno.

Wild herb ravioli served over a zucchini and mint cream, drizzled with hay-smoked oil.

Allergeni: 1, 3, 7

Tagliatelle capra e miele, Verzin Beppino Occelli e aceto di sambuco — 17€

Tagliatelle fresche saltate con blu di capra e miele,
sfumate con aceto di Sambuco.

Fresh tagliatelle pasta tossed with goat's cheese, honey,
Beppino Occelli's Verzin blue cheese, and elderflower vinegar.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



SECONDI

Branzino con curry di cocco, fagioli Coco (spagnoli), e carote – 22€

Filetto di branzino scottato, servito con una salsa vellutata al curry e latte di cocco, fagioli bianchi spagnoli, ceci e carote spadellate, caviale di lombo.

Seared sea bass fillet served with a creamy coconut curry sauce, Spanish white beans, chickpeas, and carrots, lumpfish eggs

Allergeni: 4, 9, 10

Carota e zucca cotte nel fieno, yogurt affumicato, muhammara e dukkah – 20€

Carota e zucca cotte al forno nel fieno, servite con yogurt affumicato, crema muhammara ai peperoni e spezie dukkah.

Hay-baked carrot and pumpkin served with smoked yogurt, muhammara red pepper dip, and dukkah spice blend.

Allergeni: 1, 7, 8, 11

Filetto di maiale iberico con patatine glassate al dashi e miso, salsa chimichurri – 24€

Filetto di maiale iberico alla griglia con patate novelle glassate al dashi e miso, servito con salsa chimichurri alle erbe.

Grilled Iberico pork fillet with dashi and miso-glazed potatoes, served with fresh chimichurri sauce.

Allergeni: 4, 6, 12

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



DOLCI

La Piramide — 8€

Parfait all'amarena con coulis di limone e tuille croccante alle mandorle.

Amarena cherry parfait served with lemon coulis and a crunchy almond tuille.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Tiramisù — 8€

Il classico dolce della tradizione con savoiardi artigianali, caffè espresso e crema al mascarpone.

Traditional Italian tiramisu with artisanal ladyfingers, espresso, and mascarpone cream.

Allergeni: 1, 3, 7

Panna cotta alle fragole e biscotti di lavanda — 8€

Panna cotta classica con coulis di fragole fresche, accompagnata da biscotti artigianali alla lavanda.

Traditional panna cotta with fresh strawberry coulis, served with homemade lavender biscuits.

Allergeni: 1, 3, 7

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



PERCORSO €40

Battuta di manzo, crostini, tuorlo marinato, miso e nocciole Piemonte

Battuta di manzo al coltello servita con crostini di pane, tuorlo d'uovo marinato, riduzione al miso e Nocciole Piemonte IGP.

Hand-cut beef tartare served with toasted croutons, marinated egg yolk, miso reduction, and Piedmont hazelnuts.

Allergeni: 1, 3, 6, 8

Carpaccio di sedano rapa, miso e mousse di caprino

Sottili fette di sedano rapa marinato al miso, servite con mousse di formaggio caprino.

Thinly sliced celeriac marinated with miso, served with a goat's cheese mousse.

Allergeni: 6, 7, 9

Ravioli alle erbe di campo, crema di zucchini e menta, olio affumicato al fieno

Ravioli ripieni di erbe spontanee di campo, serviti su crema di zucchini e menta fresca con olio affumicato al fieno.

Wild herb ravioli served over a zucchini and mint cream, drizzled with hay-smoked oil.

Allergeni: 1, 3, 7

Filetto di maiale iberico con patatine glassate al dashi e miso, salsa chimichurri

Filetto di maiale iberico alla griglia con patate novelle glassate al dashi e miso, servito con salsa chimichurri alle erbe.

Grilled Iberico pork fillet with dashi and miso-glazed potatoes, served with fresh chimichurri sauce

Allergeni: 4, 6, 12

Panna cotta alle fragole e biscotti di lavanda

Panna cotta classica con coulis di fragole fresche, accompagnata da biscotti artigianali alla lavanda.

Traditional panna cotta with fresh strawberry coulis, served with homemade lavender biscuits.

Allergeni: 1, 3, 7

Saremo felici di proporvi un percorso interamente vegetariano su richiesta.

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo; bevande e coperto sono esclusi.

A fully vegetarian tasting experience is available upon request.

Tasting menus are served for the entire table; beverages and cover charge are not included.

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Soia | 6. Latte | 7. Frutta a guscio
8. Sedano | 9. Senape | 10. Sesamo | 11. Solfiti | 12. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



PERCORSO €55

Battuta di manzo, crostini, tuorlo marinato, miso e nocciole Piemonte

Battuta di manzo al coltello servita con crostini di pane, tuorlo d'uovo marinato, riduzione al miso e Nocciole Piemonte IGP.

Hand-cut beef tartare served with toasted croutons, marinated egg yolk, miso reduction, and Piedmont hazelnuts.

Allergeni: 1, 3, 6, 8

Cozze al furikake

Cozze saltate e insaporite con miscela di spezie furikake.

Sautéed mussels seasoned with furikake spice blend.

Allergeni: 1, 4, 6, 11, 14

Spiedini di cortile con yogurt e tahina

Spiedini di pollo marinati alla griglia, serviti con salsa allo yogurt e tahina.

Grilled marinated chicken skewers served with a yogurt and tahini sauce.

Allergeni: 7, 11

Risotto ambra

Risotto all'Astice mantecato con riduzione di brodo ambrato concentrato e Parmigiano Reggiano.

Creamy risotto cooked in a rich, concentrated amber broth.

Allergeni: 2, 4, 7, 9

Branzino con curry di cocco, fagioli Coco (spagnoli), e carote

Filetto di branzino scottato, servito con una salsa vellutata al curry e latte di cocco, fagioli bianchi spagnoli, ceci e carote spadellate, caviale di lompo.

Seared sea bass fillet served with a creamy coconut curry sauce, Spanish white beans, chickpeas, and carrots, lumpfish eggs

Allergeni: 4, 9, 10

La Piramide

Parfait all'amarena con coulis di limone e tuille croccante alle mandorle.

Amarena cherry parfait served with lemon coulis and a crunchy almond tuille.

Allergeni: 1, 3, 7, 8

Saremo felici di proporvi un percorso interamente vegetariano su richiesta.
I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo; bevande e coperto sono esclusi.

A fully vegetarian tasting experience is available upon request.
Tasting menus are served for the entire table; beverages and cover charge are not included.

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Soia | 6. Latte | 7. Frutta a guscio
8. Sedano | 9. Senape | 10. Sesamo | 11. Solfiti | 12. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)