

PER INIZIARE

Sformatino di melanzane, coulis di pomodorini confit e ricotta salata	16
Gallinella in crosta di pane alle erbe, crema di asparagi e pomodorini secchi	16
Totani in soutè, passatina di ceci al rosmarino, peperone crusco	16
Salame, coppa e pancetta del Salumificio Chiarone (PC) con la nostra giardiniera	20
Tartare di manzo piemontese al coltello con carciofi e salsa di acciughe	22

PRIME PORTATE

Fusilloni, zucchine, guanciale croccante e pecorino	18
Calamarata cacio e pepe con sashimi di seppia agli agrumi	18
Strozzapreti al ragù bianco di vitello con scaglie di grana	20
Risotto Carnaroli mantecato con parmigiano 36 mesi allo zafferano (min. 2)	20
Spaghetti alla chitarra ai Gamberi e la sua bisque	22



SECONDE PORTATE

Zuppetta di lenticchie, funghi champignon e rosmarino	24
Ombrina al forno con pomodorini, capperi e olive	28
Maialino da latte croccante con schiacciata di patate e rosmarino	28
Tonno in crosta leggera, cipolla rossa caramellata e spinacino	30
Guancia di scottona CBT al Nebbiolo con crema di patate	32
DESSERT	
	9
Tiramisù della Scaletta	9
Tartare di frutta, gelato al limone, scorza di lime e menta fresca	9
Torta soffice alle mele con gelato alla crema antica	10
Millefoglie con crema pasticcera e fichi secchi	10
Flan al cioccolato fondente con cuore morbido (12 min. cottura)	9

Pane e coperto 4

Menu della cena — Inverno 2025