


## Primi piatti di mare

 Spaghetti di grano duro alle vongole veraci oppure special con bottarga di muggine  
[1 - 4 - 14]  
€ 19,00 - 21,00

Risotto carnaroli mantecato con Bufala affumicata e tartare  
di gambero rosso di Mazara \*  
[2 - 4 - 7]  
€ 20,00


Paccheri di pasta fresca alla carbonara di mare \*  
[1 - 2 - 3 - 4 - 14]  
€ 20,00

Tagliolini Black&White con gamberi, zucchine e scorza di lime \*  
[1 - 2 - 3 - 4]  
€ 18,00

Panciotti ripieni alle capesante con pomodoro pachino \*  
[1 - 2 - 3 - 4 - 14]  
€ 18,00

## Primi piatti di terra

Gnocchetti della Val Varaita speck e brie al rosé  
[1 - 3 - 7]  
€ 16,00

 Ravioli del plin al sugo dei tre arrosti  
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]  
€ 18,00

Maccheroni casarecci con asparagi e salsiccia (piatto stagionale)  
[1 - 3 - 7]  
€ 17,00


Crema di pomodoro fredda con clorofilla al basilico e gocce di burrata  
[7 - 9]  
€ 13,00



## Secondi piatti di mare

Filetto di rombo alla mugnaia oppure asparagi  
[1 - 4 - 7]  
€ 23,00

Cubes di tonno in crosta di pistacchio su vellutata di burrata e gocce di balsamico  
[1 - 3 - 4 - 7 - 8]  
€ 26,00

 Frittura mista del mediterraneo (gamberoni, calamari, alici e verdure) \*  
[1 - 2 - 4 - 5 - 14]  
€ 19,00

Spigola o orata al forno con patate, pomodorini e olive taggiasche  
[4]  
€ 23,00

Grigliata mista di pesce  
(calamari, gamberoni Royal, seppia, branzino, salmone) \*  
[2 - 4 - 14]  
€ 28,00

## Secondi piatti di terra

Tagliata di fassone con rucola, pomodorini e riccioli di grana  
[-]  
€ 20,00

 Filetto di fassone alla griglia con fiocchi di sale con il suo contorno  
[7]  
€ 28,00

Scottadito d'agnello alla griglia su collina di patate arrosto  
[7]  
€ 19,00

Grissinopoli di vitellina con il suo contorno  
[1 - 7]  
€ 18,00

Terrina di verdure stagionali gratinata al forno  
[1 - 7]  
€ 15,00

# Dessert

Cestino con crema Chantilly e fragole

[1 - 3 - 7]

€ 7,00

Tarte-tatin con gelato alla crema

[1 - 3 - 7]

€ 8,00

Mousse al cioccolato bianco su battuto di fragole e meringa casereccia

[3 - 7]

€ 8,00

Trancio di meringata con caramello salato

[1- 3 - 7 - 8]

€ 7,00

Macedonia di frutta fresca

[-]

€ 7,00

Panna cotta ai frutti di bosco

[3 - 7]

€ 7,00

Gelati, sorbetti e affogati

[3 - 7]

€ 7,00

Torta della casa

[1 - 3 - 7]

€ 7,00

**Coperto € 3,00**

\*Prodotti surgelati / abbattuti

Tradizionale Ristorante 1883 

Per la lista Allergeni [\* - \*] si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni



# Per iniziare

## Brezza marina sulla riva del Po



Gamberoni Royal alla catalana o in salsa aurora \*

[2 - 3 - 4]

€ 17,00

Tartare di salmone e mela verde su crema di avocado \*

[4]

€ 17,00

Tris di carpacci marinati (salmone, spada, spigola) su julienne di finocchi e gocce di balsamico \*

[4]

€ 18,00

Alici in Saor (Alici fritte, aceto di mele, pinoli, uvetta e cipolla di Tropea)

[1 - 4 - 5 - 8]

€ 18,00



Plateau Royal su ordinazione \*

(Gambero rosso special di Mazara, scampo special di Provence, ostrica Gillardeau di categoria 3, carpacci misti, tartare di tonno)

[2 - 4 - 14]

€ 55,00

## I classici del territorio Piemontese



Girello di vitello cotto al rosa con salsa all'antica maniera

[3 - 4 - 12]

€ 17,00



Tartare di fassone con i suoi intingoli

[3 - 4 - 12]

€ 17,00

Morbido di verdure stagionali con crema di Roccaverano e croccante di bacon

[3 - 7]

€ 15,00

Fiori di zucchine ripieni di ricotta al basilico in crosta di Parmigiano su coulisse di datterino giallo

[3 - 7]

€ 15,00

Nuvola di albume con fonduta di Maccagno

[3 - 7]

€ 14,00