



SERVICE

DE 12H30 À 14H30

DE 19H15 À 21H45

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF FASSONA,
MAYONNAISE A LA NOISETTE DES LANGHE
18 €

JAMBON CRU DE CUNEO DOP AFFINÉ 28 MOIS,
PETITE FOCACCIA CHAUDE A LA TOMATE
22 €

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL
22 €

CAPPUCCINO SALÉ AUX ASPERGES VERTES,
ŒUF A 65°, MOUSSE LEGERE DE PARMIGIANO REGGIANO ET TRUFFE NOIRE
24 €

LANGUE DE VEAU TIÈDE, SAUCE VERTE, POIVRONS AIGRES-DOUX ET ANCHOIS
20 €



PÂTES

« TAJARIN » TRADITIONNELS FAITS MAISON,
ACCOMPAGNES DE NOTRE RAGU DE BŒUF*
(PATES AUX 40 JAUNES D'ŒUFS)

22 €

RAVIOLIS DEL PLIN AUX TROIS RÔTIS,
JUS CORSE AU MARSALA*

24 €

TROFIE AU PESTO,
POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS*

22 €

MACCHERONCINI AU TORCHIO,
GIROLLES ET SAUCISSE*

22 €

MINISTRONE DE LÉGUMES D'ÉTÉ ET LÉGUMINEUSES

20 €



PLATS

TAGLIATA DE BŒUF, TOMATES CERISES,
ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO

26 €

FILET DE BAR À LA MÉDITERRANÉENNE

32 €

MAGRET DE CANARD JUSTE SAISI,
OIGNON ROUGE ET PÊCHES AU POIVRE ROSE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE*

28 €

ÉPAULE D'AGNEAU INFUSÉE AUX HERBES,
CAPONATA DE LÉGUMES D'ÉTÉ*

26 €

PARMIGIANA D'AUBERGINES AU FOUR,
RICOTTA SALÉE DE RAGUSE*

22 €



MENU DÉGUSTATION

CAPPUCCINO SALE AUX ASPERGES VERTES, ŒUF A 65°, MOUSSE LEGERE DE PARMIGIANO REGGIANO ET TRUFFE NOIRE

RAVIOLIS DEL PLIN AUX TROIS ROTIS, JUS CORSE AU MARSALA*

MAGRET DE CANARD JUSTE SAISI, OIGNON ROUGE CARAMELISE, PECHES AU POIVRE ROSE ET MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE*

PANNA COTTA FONDANTE, ABRICOTS AU THYM ET GINGEMBRE

80 € PAR PERSONNE

(LE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.)

ACCORDS METS & VINS DU TERROIR

SAVOUREZ 5 VERRES DE VIN, SOIGNEUSEMENT SELECTIONNES PAR NOTRE SOMMELIER POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU ET S'ACCORDER A VOS PREFERENCES.

TOUS LES VINS PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT DE NOTRE PRODUCTION BATASIOLO, TEMOIGNAGE DE LA RICHESSE ET DE L'EXCELLENCE DE NOTRE TERROIR.

50 € PAR PERSONNE





I NOSTRI DOLCI

TIRAMISU CLASSIQUE

12 €

GATEAU AUX NOISETTES, SABAYON FROID AU MARSALA

14 €

CREMEUX AU CHOCOLAT SALE, ROSE ET FRAMBOISE

14 €

PARFAIT GLACE A LA NOIX DE COCO ET AU CITRON VERT, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES

12 €

PANNA COTTA FONDANTE, ABRICOTS AU THYM ET GINGEMBRE

12 €

DÉGUSTATION DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés du Piémont

Sélection Beppino Occelli

(FROMAGES ISSUS DE NOS VALLEES PIEMONTAISES)

26 €

VINS DOUX AU VERRE

MOSCATO D'ASTI « BOSC D'LA REI » 2023 – BATASIOLO

8 €

PIEMONTE MOSCATO PASSITO « MUSCATEL TARDÌ » 2020 – BATASIOLO

12 €

BAROLO CHINATO – BATASIOLO

10 €



informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n°1169/2011.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in sala.

In assenza del prodotto fresco il servizio sarà garantito con prodotti surgelati di qualità.

** Prodotti sottoposti a trattamento termico di abbattimento alla temperatura di -18° (gradi Celsius) o acquistati surgelati*