

ANTIPASTI

Tartare di manzo tonnata
con ovetto di quaglia sodo,
frutto di capperi e acciuga

16

Capesante scottate,
crema di patate novelle allo zafferano
e katsuobushi

18

Finte tagliatelle di seppia in insalata,
salsa di mandorle e limone nero

18

Sedano rapa in osmosi all'anice e menta,
gel di cipolla rossa di Tropea all'agro,
gazpacho di cetrioli e mela verde

15

PRIMI

Ravioli del plin ai 3 arrosti,
pomodorini, rosmarino
e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

17

Nido di pasta all'alga spirulina
ripiena di gamberi di fiume,
bisque e crumble di acciughe

22

Gnocchetti di patate rosse,
ragù bianco di salsiccia di manzo
e fonduta di Goliardo del Caseificio Rosso

19

Riso Carnaroli al peperone arrosto,
crema di caprino
e paletta biellese al burro e timo
minimo 2 persone

18

a porzione

SECONDI

Sottofiletto di cervo
con jus ai frutti di bosco,
essenza di pino mugo
e patate schiacciate alla barbabietola

28

Scottata di tonno,
tapenade alla provenzale
e pomodori ciliegino confit

25

Abanico di maiale iberico allo spiedo
glassato con salsa thailandese
e bietole saltate

23

Picanha 56° alla brace (500 gr.)
con fiocchi di sale della Camargue,
patate al forno e salsa "Second"
porzione per multipli di 2 persone

23

a persona

DOLCI

...VUOI IL FORMAGGIO?

Gorgonzola al sifone,
biscotto alle noci
e pere cotte al miele

9

Mousse di cioccolato fondente
in tartelletta,
caramello salato montato
e lamponi

10

Bavarese alla fragola
con cuore di basilico liquido,
gel di limone e crumble alla vaniglia

9

Sorbetto fatto in casa all'ACE,
carote sciropate allo zenzero
e velluto di Campari

8

STARTER

Beef tartare with typical Piedmontese
tuna sauce and hard-boiled quail egg,
capers, and anchovies

16

Seared scallops,
saffron-infused potato cream
and katsuobushi

18

Cuttlefish tagliatelle salad,
almond sauce and black lemon powder

18

Celeriac in anise and mint osmosis,
sour Tropea red onion gel,
cucumber and green apple gazpacho

15

FIRST COURSES

3 roasts ravioli "del plin",
cherry tomatoes, rosemary, 24 month old
Parmigiano Reggiano cheese scales

17

Spirulina pasta stuffet
with river prawns,
bisque, and anchovy crumble

22

Red potatoes gnocchi,
beef sausage white ragù
and Rosso's dairy
"Goliardo" cheese fondue

19

Carnaroli rice with roasted peppers,
goat cheese cream
and "paletta biellese" ham
with butter and thyme

min. 2 people

18

per portion

MAIN COURSES

Venison sirloin
with berry jus,
mountain pine essence
and mashed potatoes with beetroot
28

Seared tuna,
Provence style tapenade
and confit cherry tomatoes
25

Iberian pork abanico skewers
glazed with Thai sauce
and stir fried chard
23

Grilled Picanha 56°C (500 g)
with Camargue salt flakes,
baked potatoes, and "Second" sauce
multiples of 2
23
per portion

DESSERT

...DO YOU WANT SOME CHEESE?

Gorgonzola foam,
walnut biscuits
and honey-baked pears

9

Dark chocolate mousse
in a tartlet,
whipped salted caramel
and raspberries

10

Strawberry bavarian cream
with a liquid basil center,
lemon gel, and vanilla crumble

9

Lemon, carrots and orange sorbet
with carrots in ginger syrup
and velvet Campari

8