

LOUNGE BISTRO

M^EN_U

SALUMI ARTIGIANALI (serviti con giardiniera) 10/25

• prosciutto nero / coppa / salame cucito o selezione
SELEZIONE FORMAGGI di Marco Bernini, crackers, composta 20

INIZIO Piatti perfetti da condividere

• Insalata di pomodori dell'orto 10

• “Pane e ragù” 12

• Insalata russa, crackers 10

• Costine di maiale piemontese glassate, erba cipollina 12

• Crocchette di prosciutto nero, ketchup di albicocche, 12

parmigiano

• Tortilla di cipolle e patate confit, salsa tartara 12

• Ricotta Seirass, peperoni marinati, nocciole, focaccia 12

• Pane al latte tostato, burro, acciughe Cantabrico 18

• Carpaccio di polpo, salsa verde, rucola, limone marinato 14

• Manzo tonnato 14

• Tartare di fassona alla mediterranea, patatine stick 14

• Coppa e melone 14

LOUNGE BISTRO

PRIMA

- Plin di manzo brasato, riduzione di carne, burro 26
- Testaroli, pesto piemontese, Fiandino riserva, limone 22
- Fusilloni Mancini ai 5 pomodori 22

POI

- Controfiletto di Angus piemontese, friggitelli, fondo 38
- Pescato del giorno alla mugnaia al pomodoro 38

CONTORNI

- Lattuga, salsa Cesare, mollica croccante, pecorino 10
- Melanzane, yogurt alla nocciola, semi speziati, dressing 10
- Patate spaccate, burro nocciola, limone 10
- Fagiolini, olio al peperoncino croccante 10

DOPO

- Mousse al cioccolato fondente, olio d'oliva ligure, pane, 12
sale Maldon
- Cheesecake al forno, composta di albicocca 10
- Gelato al fiordilatte, pralinato di nocciole piemontesi 10
- Sorbetti (su disponibilità) 8

LOUNGE BISTRO

M^EN_U

SALUMI ARTIGIANALI (served with pickled vegetables)	10/25
• Black ham / Coppa / Hand stitched salami or selection	
SELECTION OF CHEESES Marco Bernini, compote and crackers	20
INIZIO (Perfect dishes to share, regularly changing)	
• Garden tomato salad	10
• “Bread and meat ragout”	12
• Olivier salad, crackers	10
• Glazed Piedmontese pork ribs, chives	12
• Black ham croquettes, apricot ketchup, Parmesan cheese	12
• Onion and confit potato tortilla, tartar sauce	12
• Seirass ricotta, peppers, hazelnuts, bbq focaccia	12
• Toasted milk bread, whey caramel butter, anchovies	18
• Octopus carpaccio, salsa verde, rocket, marinated lemon	14
• Cold cut beef with tonnata sauce	14
• Fassona beef tartare, Mediterranean condiments, frites	14
• Coppa and melon	14

LOUNGE BISTRO

PRIMA

- Braised beef plin, meat reduction, butter 26
- Piedmontese pesto Testaroli, Fiandino cheese, lemon 22
- Five tomato fusilloni 22

POI

- Grilled Piedmontese Black Angus ribeye, friggiteli
peppers, jus 38
- Catch of the day, tomato mugnaia sauce 38

CONTORNI

- Lettuce, Caesar sauce, crunchy bread, pecorino cheese 10
- Aubergine, hazelnut yoghurt, spiced seeds, dressing 10
- Crushed potatoes, brown butter, lemon 10
- Green beans, crunchy chilli oil 10

DOPPO

- Dark chocolate mousse, Ligurian oil, bread, Maldon salt 12
- Baked cheesecake, apricot compote 10
- Fior di latte ice cream, piedmontese hazelnut praline 10
- Sorbets (subject to availability) 8