

dolci Selezione di formaggi —27—
Cheese selection

dessert

Fragola e limone* —28—
*Strawberry and lemon **

Ciliegia e meringa all'italiana* —28—
*Cherry and Italian meringue**

Scacco Matto* —28—
*Scacco Matto**

Parfum of Turin* —28—
*Parfum of Turin**

Selezione di gelati e sorbetti* —20—
*Ice cream and sorbet selection**

Servizio acqua p.p. —8—
Water service p.p.

Caffè —8—
Coffee

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro.
All prices are in euro.

* I piatti contrassegnati con l'asterisco contengono prodotti abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP. Per informazioni sugli allergeni rivolgersi al personale di sala.

** Food marked with an asterisk contain ingredients which have been frozen after being prepared to maintain their nutritional properties during preservation, following the procedures of HACCP.*

For further information on allergens please ask our staff.

antipasti Insalata piemontese —39—
Piedmontese salad

starters

Vitello tonnato —37—
Vitello tonnato

Carne cruda come una steak tartare, —41—
bianco d'uovo e peperone
*Raw meat as a steak tartare,
egg white and bell pepper*

“Tagliatelle” di polpo, patate, fagiolini e pesto* —44—
*Octopus “Tagliatelle”, potatoes, green beans and pesto**

**primi
piatti**

Agnolotti alla piemontese —38—
Piedmontese-style agnolotti

**first
courses**

Riso Cavour —38—
Rice Cavour

Tagliolini croccanti, frutti di mare —39—
e zafferano
Crispy tagliolini, seafood and saffron

Ravioli di melanzana alla parmigiana —38—
e basilico al burro
*Eggplant “parmigiana” Ravioli
and butter basil*

**secondi
piatti**

Triglia al pomodoro, pane e coriandolo* —47—
Red mullet with tomato, bread and coriander

**main
courses**

Saltimbocca di sogliola e finferli trifolati* —47—
*Sole “Saltimbocca”, and sautéed chanterelles**

Piccione al parmigiano, melanzana —49—
e alga nori
*Pigeon with parmesan, eggplant
and nori seaweed*

Costoletta di vitello alla milanese —49—
e zucchine
Veal cutlet Milanese style and zucchini

La scelta à la carte prevede un minimo di due portate salate
The à la carte option requires the choice of minimum two savoury courses

**La cucina di Matteo Baronetto
in sei momenti**

—165—

Matteo Baronetto's cuisine in six steps

Nigiri di seppia e friggitelli*
*Cuttlefish and friggitelli nigiri**

Insalata tiepida di mare 1960-2023*
*Warm seafood salad 1960-2023**

Pasta e ravioli
Pasta and ravioli

Ventresca di tonno e prosciutto crudo*
*Ventresca tuna and prosciutto crudo**

Vacca vecchia e rucola alla brace
Old cow and grilled rocket

Tramezzino ai frutti esotici*
*Exotic fruit sandwich**

Selezione di vini in abbinamento
Wine pairing selection

—120—

**La cucina di Matteo Baronetto
in nove momenti**

—215—

Matteo Baronetto's cuisine in nine steps

Tabulè e caviale
Tabulè and caviar

Animella e mozzarella
Sweetbread and mozzarella

Scampo in “salsa rosa”, insalata di sedano *
*Prawns in “salsa rosa”, celery salad**

Spaghetto e alloro
Spaghetti and laurel

“Lasagna” di lattuga di mare al pesto
Sea lettuce “Lasagna” with pesto

Milanese in saor
Milanese Style veal in “saor”

Piccione, tonno e giardiniera
Pigeon, tuna and pickled vegetables

Fegatini e mirtilli
Livers and blueberries

Gelato bonet e granita al Barolo chinato*
*Bonet ice-cream and Barolo chinato granita**

Selezione di vini in abbinamento
Wine pairing selection

—165—