



La nostra carta

I nostri menu

I nostri desserts



LA CARTA

GLI ANTIPASTI

I PRIMI

I SECONDI

I FORMAGGI

I SOTTOZERO (i nostri sorbetti)

I DOLCI

[TORNA SU](#)



ANTIPASTI

PEPERONE SOTTO RAPA
paté di tonno al burro di montagna, acciughe e capperi
16.00€

SALMERINO DI FONTE
tartare leggermente affumicata, mele e salsa al burro acido
17.00€

ZINGARA E CONIGLIO
zingara di fassona, fondo di coniglio, olive taggiasche, pinoli e achillea
17.00€

ASPARAGO ALLA BRACE
bernese verde e radice di liquirizia selvatica
15.00€

LUMACHE E TESTINA
Aglione, erbe selvatiche e pastis
18.00€

PRIMI

ORZO ALLE ERBE DI MONTAGNA
aglio orsino, uova di trota ed erbe spontanee
17.00€

TORTELLI DI MAGRO
farfalle di seiras e luvertin, burro alla salvia e lavanda
16.00€

PEPERONE E ANGUILLA
fusillo bossolasco, peperone di carmagnola sotto rapa e anguilla al bbq
18.00€

I RIGATONI DI MONTONE
crema di fave, latte acido e fondo
17.00€



SECONDI

TROTA IN CARPIONE

scottata al burro, erbe primaverili e fondo acido
20.00€

IL COLOMBACCIO DI CASCINA

rosa canina, barbabuc e fondo di cacciagione torbato
22.00€

MONTONE A L FIENO

cagliata acida e costina al tartufo nero
22.00€

RAZZA PIEMONTESE

vitella al punto rosa, sugo alla cacciatora e trippe in umido
24.00€

LA FINANZIERA

finanziera di agnello in doppia cottura
24.00€

FORMAGGIO

IL FORMAGGIO al CARRELLO

prezzo secondo quantità



I CLASSICI DEL NAZIONALE

solo per l'intero tavolo

*LA DADOLATA
e bottarga di muggine*

*ANTIPASTO PIEMONTESE
la ventresca di tonno sott'olio*

*TORTELLI DI MAGRO
farciti di seiras e luvertin, burro alla salvia e lavanda*

*LA TESTINA DI VITELLA
levistico e mostarda di frutta*

*ROCHER DI FEGATO
cioccolato e nocciola*

*L SABAIUN
marsala targa florio e girella sfogliata*

Menu 55.00€

Menu & Vini 90.00€



TRACCE

tra innovazione e tradizione

IL NOSTRO TERRITORIO RAPPRESENTATO IN 8 PORTATE

solo per l'intero tavolo

MENU 70.00 €

MENU & VINI 105.00 €

PRIMAVERA

solo per l'intero tavolo

SALMERINO DI FONTE

tartare, mele e salsa al burro acido

CIPOLLA BIANCA

fondo vegetale e caviale

ORZO ALLE ERBE DI MONTAGNA

aglio orsino, uova di trota ed erbe spontanee

TROTA IN CARPIONE

scottata al burro, erbe primaverili e fondo acido

AMAREZZA

cioccolato bianco e assenzio

LIMUN

spuma di limoni della riviera ed erbe balsamiche selvatiche

MENU 55.00€

MENU & VINI 90.00€



SOTTOZERO

I nostri sorbetti

LIMONE E SALVIA

sorbetto di limoni della riviera, latte di mandorla e salvia

€ 8.00

FRAGOLE E CHARTREUSE

Sorbetto alle fragole, infusione alla Chartreuse e Meringa

€ 8.00

I DOLCI

CREMINO TORINO

Cioccolato Domori, nocciole e Limone

€ 11.00

LATTE DI CAPRA

*bavarese al kefir di capra, gelato alla ricotta di capra
polline, miele e fieno*

€ 11.00

L'SABAIUN

zabaione al marsala targa florio, e girella sfogliata

€ 11.00

IL FIOCCO DI NEVE

Sorbetto al rabarbaro, yogurrt di Palanfré e crema di limoni

€ 10.50

LIMUN

Spuma di limoni della riviera, Limone candito ed erbe balsamiche di montagna

€ 10.00