

## ANTIPASTI

Carpione di lavarello e verdure <i>Whitefish and vegetables soured with onion and vinegar</i>	Euro 10,00
Topinambur alle tre consistenze <i>Three textures of Jerusalem artichoke</i>	Euro 14,00
Purè di patate, uovo barzotto <i>Mashed potato, coddled egg</i>	Euro 14,00
Battuta di trota affumicata, salsa yogurt al wasabi <i>Smoked trout tartare, wasabi yogurt sauce</i>	Euro 22,00



## PRIMI PIATTI

Spaghettoni al Pomodoro <i>Spaghettoni with tomato sauce</i>	Euro 10,00
Riso, porcini, mirtilli <i>Rice, porcini mushrooms, blueberries</i>	Euro 22,00
Tagliolini, fonduta di Castelmagno, tartufo nero <i>Tagliolini, Castelmagno fondue, black truffle</i>	Euro 22,00
Carbonara "Au Koque" <i>"Au Koque" carbonara</i>	Euro 26,00



## SECONDI PIATTI

Frittura di lago, salsa aioli <i>Fried lake fish, aioli sauce</i>	Euro 22,00
Lucioperca e verdure grigliate, salsa agli agrumi <i>Pikeperch and grilled vegetables, citrus sauce</i>	Euro 26,00
Guancia di manzo al Barolo, purè al Grana Padano <i>Beef cheek with Barolo sauce, mashed potato with Grana Padano cheese</i>	Euro 26,00
Filetto di sanato, salsa Perigord, porcini <i>Sanato veal fillet, Perigord sauce, porcini mushrooms</i>	Euro 26,00



## DESSERTS

Millefoglie, crema chantilly e frutta fresca oppure scaglie di cioccolato <i>Millefeuille, chantilly cream and fresh fruits or Chocolate</i>	Euro 8,00
Zabaione al prosecco e frangipane al mirtillo <i>Zabaione with prosecco wine, hazelnut cake with blueberries</i>	Euro 8,00
Rocher: mousse al gianduia, cuore di lime <i>Rocher: gianduia mousse filled with lime</i>	Euro 8,00