

## ANTIPASTI

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



## PRIMI PIATTI

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



## SECONDI PIATTI

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



## DESSERTS

|   |           |
|---|-----------|
| Tiramisù classico<br><i>Classic tiramisu</i>  | Euro 8,00 |
| Zabaione al prosecco e frangipane al mirtillo<br><i>Zabaione with prosecco wine, hazelnut cake with blueberries</i> | Euro 8,00 |
| Rocher: mousse al gianduia, cuore di lime<br><i>Rocher: gianduia mousse filled with lime</i>                        | Euro 8,00 |