

## Suggerimento dello Chef

*Lasciatevi guidare dalla curiosità e affidatevi alla stagionalità: lo chef suggerisce di iniziare il vostro viaggio culinario con un piatto che valorizza sapientemente la genuinità degli ingredienti freschi e il connubio tra sapori dolci e salati.*

### Crostatina salata con stracchino al pepe, crudo San Daniele e fichi caramellati

€ 22,00

*Una tartellette friabile di pasta frolla salata che racchiude un cuore cremoso di stracchino delicatamente aromatizzato al pepe, impreziosito dalla sapidità del prosciutto crudo e dalla dolcezza dei fichi caramellati. Un incontro armonioso tra consistenze e aromi in cui ogni morso rivela la freschezza degli ingredienti e l'equilibrio tra note salate e sfumature zuccherine, per un antipasto che celebra la semplicità raffinata della cucina stagionale.*

### Timballo di mais e toma Ossolana con trifolata di funghi

€ 20,00

*Segue una proposta dal carattere rustico ma elegante, in cui la dolcezza del mais si fonde con il sapore deciso della toma, il tutto avvolto da una vellutata trifolata di funghi che aggiunge profondità e profumi di sottobosco. Un piatto che richiama le tradizioni contadine, valorizzando ingredienti semplici ma ricchi di gusto, per una pausa avvolgente tra i sapori autunnali.*

### Tagliolini alla nocciola con porcini al prezzemolo

€ 22,00

*Dopo questa entrée avvolgente, lasciatevi conquistare dai tagliolini alla nocciola: una pasta fresca dove la nota tostata delle nocciole regala una consistenza raffinata e un sapore inconfondibile. Il condimento di funghi trifolati, preparato con cura per esaltare ogni aroma del bosco, si sposa a meraviglia con la delicatezza della sfoglia, offrendo un equilibrio perfetto tra cremosità e profumo di terra autunnale.*

### Brasato al nebbiolo con crostone di polenta c

€ 24,00

*Un classico intramontabile della cucina piemontese, il nostro brasato al nebbiolo viene cotto lentamente per ore nel rinomato vino delle Langhe. Il risultato è una carne tenerissima che si scioglie al palato, arricchita da un intingolo profumato di spezie, erbe aromatiche e verdure di stagione. Ogni boccone racchiude la profondità e la complessità del nebbiolo, per un viaggio gustativo che unisce intensità e morbidezza, celebrando i sapori autentici della tradizione.*

