



RISTORANTE

Come in Famiglia

RADICI E ORIZZONTI

MENÙ

MENÙ

Come in Famiglia



MENÙ DEGUSTAZIONE | CLASSICO

Lingua, fagioli di Lamon stufati

(9)*

Sformato di peperoni al forno,
salsa leggera di acciughe
e crumble di furikake delle Langhe

(3.4.7.8.11)*

€ 18,00 *alla carta*

Lasagna alla brace

(1.3.7.9)*

€ 20,00 *alla carta*

Tagliata di scamone alle tre cotture,
ratatouille di verdura di stagione
e salsa pepata all'uva

(9)*

€ 26,00 *alla carta*

Cubo:

Nocciola, caffè, latte

(3.7.8)*

€ 10,00 *alla carta*

Coperto

€ 3,00 *alla carta*

Degustazione 50,00 €



MENÜ

Custom Food

COOKING EXPLORER



MENÙ DEGUSTAZIONE | CUSTOM FOOD®

Alici al pane antico alle erbe e citronette

(1.2.4.5.6.7.11)*

Fiori in pastella ripieni di gamberi e aromatiche,
crema di zucchine e menta

(1.2.4.6.7.9.10.11.14)*

€ 20,00 *alla carta*

Tonnarelli zafferano e cozze,
finocchietto e pecorino,
affumicato al sambuco

(1.2.3.4.6.7.8.10.11.14)*

€ 21,00 *alla carta*

Trancio di ombrina, melanzana lunga di Napoli,
pomodorini confit e gocce di miso di avocado

(2.4.6.7.9.11.14)*

€ 27,00 *alla carta*

Pera Tatin:

pera, caramello, sfoglia

(1.7.8)*

€ 10,00 *alla carta*

Coperto

€ 3,00 *alla carta*

Degustazione 55,00 €



MENÜ

In Fermento



MENÙ DEGUSTAZIONE | IN FERMENTO

Aglio, olio e peperoncino

(1.2.3.4.6.7.9.14)*

Magatello al camino e polvere di kimchi, ajoblanco

(1.2.4.5.6.8.10.11.14)*

€ 19,00 alla carta

Riso tenuta Darola alla zucca, Castelmagno
e umeboshi di Reine Claude in crema

(2.3.4.6.7.8.9.14)*

€ 20,00 alla carta

Pancia di maiale laccata al kombucha,
cipolla di Drubiaglio caramellata e patate rosse

(1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11)*

€ 24,00 alla carta

Ricottine:

ricotta, fondente, miele

(1.3.7.8)*

€ 10,00 alla carta

Coperto

€ 3,00 alla carta

Degustazione 52,00 €



MENÙ

Vegetariano Ribelle



MENÙ DEGUSTAZIONE | VEGETALE RIBELLE

Bao, pulled cabbage e maionese

(1.3.6)*

Carpaccio di fico nero, bavarese alla robiola di Roccaverano
e Blu con chips di pan brioche

(1.3.7)*

€ 18,00 *alla carta*

Ravioli di carote, burro affumicato al fieno,
pesto di rucola e limone fermentato

(1.3.7)*

€ 19,00 *alla carta*

Spiedino di sedano rapa alla brace,
chimichurri e crema melone BBQ

(9.10)*

€ 19,00 *alla carta*

Tortelli:

lampone, liquirizia, cioccolato bianco

(1.7)*

€ 10,00 *alla carta*

Coperto

€ 3,00 *alla carta*

Degustazione 48,00 €



STUZZICHINI

morbidi cornetti di pane caldo accompagnati da:

Salame morbido contadino

€ 6,00

Acciughe al verde

€ 7,00

Polpetta in carpione

€ 7,00

Giardiniera

€ 6,00

Mix di Stuzzichini

€ 18,00

BEVANDE

Acqua (0,700 L)	€ 2,50
Caffè "I Tierra Selection" Lavazza	€ 2,50
Calice del giorno	da € 5,00 a € 8,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Gin Tonic	€ 10,00
Gin Tonic 0.0	€ 8,00
Kombucha al calice di nostra produzione	€ 5,00
"Barbaspritz" (kombucha alla barbabietola, Prosecco e Aperol)	€ 7,00
Kombucha Half Half	€ 10,00
Dopo Teatro (caffè, sciroppo di zucchero, vodka)	€ 10,00
Kombucha V&T	€ 10,00



*Elenco Allergeni

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uovo	4 Pesce	5 Arachidi	6 Soia	7 Latte e derivati
						
8 Frutta a guscio	9 Sedano	10 Senape	11 Semi di sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti	13 Lupini	14 Molluschi
						

NOTA IMPORTANTE PER I NOSTRI OSPITI:

Sicurezza, Allergeni e Trasparenza

Segnalazione Importante (Favismo)

Vi informiamo che in alcuni periodi dell'anno e in base al menù stagionale, nei nostri piatti possono essere presenti piselli freschi sgranati a mano. Desideriamo segnalarlo a chi soffre di carenza di G6PD (favismo) poiché, al pari delle fave, anche i piselli freschi possono rappresentare un rischio.

Allergie, Intolleranze e Preferenze

Vi preghiamo di non dare mai per scontata la presenza o l'assenza di un ingrediente nelle nostre pietanze. Comunicateci sempre le vostre allergie, intolleranze o specifiche esigenze di gusto, distinguendone la gravità: dedicheremo la stessa cura e attenzione a ogni vostra segnalazione.

Il registro completo degli allergeni è sempre disponibile per la consultazione. Tuttavia, l'eventuale presenza di tracce o contaminazioni crociate va valutata insieme al personale in base alla gravità dell'allergia.

Farine e Contaminazioni Aeree

Nel nostro ristorante produciamo artigianalmente pane, pasta fresca e dolci. Per questo motivo, non possiamo escludere il rischio di contaminazione aerea da farine. Inoltre, la farina da noi utilizzata può contenere in etichetta tracce di soia, sesamo e senape.

Qualità e Materie Prime

Prediligiamo sempre prodotti freschi e a chilometro utile. Il nostro personale di sala saprà comunque informarvi tempestivamente qualora fosse necessario l'utilizzo di ingredienti congelati o surgelati all'origine.

Per garantirvi la massima sicurezza alimentare, alcuni prodotti freschi (sia di origine vegetale che animale), inclusi i prodotti ittici destinati al consumo crudo, vengono sottoposti a procedura di abbattimento rapido di temperatura, in stretta conformità con il piano HACCP (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04).

