



FIGLI DEI FIORI

BISTROT

ANTIPASTI

- € 14.00 Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olive, semi di zucca, dressing all'aceto di riso, miele, sale speziato e senape di Digione.
Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey, spiced salt and Dijon mustard.
- € 18.00 Scaloppa di foie gras** d'anatra con pane brioches al burro e perline di cipolline confit al balsamico.
Duck foie gras with 'pan brioches' flavoured with butter and confit spring onions flavoured with balsamic vinegar.**
- € 14.00 Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.
Crust of hard wheat bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple aubergines cream, basil and confit tomatoes.
- € 16.00 Bruschetta di polenta gialla con funghi di sottobosco, castagne e crema leggera al taleggio DOP.
Yellow polenta with mixed mushrooms, chestnuts and Taleggio DOP cheese light cream.
- € 15.00 Manzo marinato con chicchi di melograno, emulsione di arance e olio EVO con pinoli tostati e robiola di capra.
Marinated beef with pomegranate grains, orange and oil EVO emulsion with toasted pine nuts and goat robiola cheese.

PRIMI

- Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, pomodorini al basilico, prosciutto di Parma e bocconcini di bufala. € 14.00
Straccetti germ weat with zucchini flowers, little tomatoes flavoured with basil, Parma ham and bufala cheese.
- Zuppa di lenticchie di Castelluccio con piccole verdure profumate alla crema tartufata. € 10.00
Lentil from Castelluccio soup with small vegetables flavoured with truffle cream.
- Pappardelle fresche alla semola di grano duro con ragù di cinghiale e riduzione al vino rosso. € 16.00
Fresh pappardelle pasta with wild boar sauce cooked with red wine.
- ** Gnocchi di zucca e patate con daducci di zucca Delica al timo su fonduta al Castelmagno e crumble di amaretti. € 14.00
**** Pumpkin and potato gnocchi with thyme diced pumpkin on Castelmagno cheese fondue and amaretti crumble.**

SECONDI

- € 28.00 500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.
500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.
- € 14.00 Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa verde Mexicana.
Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Mexicana sauce.
- € 18.00 Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.
Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and sour cream.
- € 24.00 **200gr. di Segreto di pura razza Iberica con prugne disidratate, bacon, noci e riduzione al balsamico.
****200gr. of pork meat 'Segreto Iberico' with dehydrated prunes, bacon, nuts, and balsamic vinegar.**
- € 20.00 Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.
Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.
- € 16.00 Gran mix di verdure grigliate con tomino piemontese.
Mix of vegetables and tomino cheese from Piedmont.
- € 14.00 Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.
Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.

DOLCI

- Tiramisù classico al mascarpone e caffè. € 7.00
Hand made classic tiramisù.
- La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia. € 7.00
Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.
- Tortino caldo al panettone classico e torrone con chicchi di melograno e salsa di arance amare. € 9.00
Warm cake with classic panettone and nougat with pomegranate grains and bitter orange sauce.
- Mousse alle castagne candite su biscotto demisalè al cacao e salsa di cachi. € 9.00
Mousse with candied chestnuts on demisalè biscuit with cocoa and persimmon sauce.