Quiche alle cime di rapa e caciocavallo € 14,00

con pomodoro fresco vivace e olive taggiasche

Antipasto del Torchio € 11,00

Selezione di salumi e formaggi del Torchio

Crocchette di cernia su crema di pomodoro montato all'olio EVO € 16

misticanza e pomodori secchi

Capesante arrosto su crema di topinambur € 15,00

pancetta abbrustolita con olive e noci

Uovo biologico al burro € 15,00

su purea di zucca rosmarino, Casera e tartufo nero

Prosciutto e salame di cervo € 16,00

con panna cotta al Bosina delle Langhe e crostone alla segale

Polpette di melanzane con fiori eduli € 13,50

crema di datterino giallo e germogli

Insalatina di porcini € 15,00

sedano e scaglie di parmigiano

MINESTRE E PRIMI PIATTI

Bigoli di farina integrale conditi al cacio e pepe €13,50

bocconcini di salsiccia e chioggia saltata

Lasagnetta verde con patata viola schiacciata € 14,00

branzino scaloppato, spinacino e porri saltati

Scialatielli alla carbonara morbida di brianzetta € 16,00

e scaglie di tartufo nero scorzone

Gnocchetti di patate e funghi porcini € 16,00

su crema ai formaggi di Crotto e tartufo nero

Risotto allo zafferano € 15,00

con provola affumicata e pepita del Piave abbrustolita

Crema di zucca gialla € 12,50

con riso venere e granella di pistacchi

Tortello ripieno di tonno e rucola € 14,50

su pesto al basilico, julienne di zucchina e pinoli

Fusilli fatti a mano con codine di gambero € 15,00

broccoletti e pomodorini

Involentino di muggine con purea di broccoletti € 23,00

cipolla rossa caramellata, pomodoro secco e bottarga

Polipo e orata alla piastra € 24,00

con fagiolini, rucola selvatica e olive della Riviera

Filetto di trota Fario al burro di malga e erbe spontanee € 19,00

su patata viola schiacciata e verdure all' olio EVO

Trancio di palamita al forno € 24,00

con porcini saltati e rosa di patate gratinate

SECONDI DI CARNE

Stinco di maialino brasato alla birra artigianale € 20,00

cavolo rosso stufato con composta di carote, arancia e coriandolo

Petto d'anatra glassato al miele e curcuma € 22,00

con purea di zucca e mostarda di verdure

Filetti di vitello in panatura croccante € 28.00

tortino di spinaci gratinati, funghi porcini e tartufo nero

Costolette di cinghiale all' agrodolce e uva € 25,00

con cipolline Borretane, pinoli e uvetta sultanina

Tagliata di manzo € 23

all'olio aromatico

Filetto di manzo € 25

con patate al rosmarino

Costata di manzo Piemontese € 4/hg

con patate al rosmarino

Verdure miste € 7

stagionali

Selezione vegana € 23

secondo disponibilità di stagione

Selezione di formaggi € 16

con confetture e frutta secca

DESSERT

Crostatina di pasta frolla glassata al cioccolato € 7,50

ripiena alla zucca candita

Bicchierino al mandarino e cardamomo € 7,50

con spuma al cioccolato fondente

Crema bruciata alle banane € 7,50

rhum e zucchero di canna grezzo gratinato

Biancomangiare con caramello salato € 7,50

briciole di sfoglia croccante

Tortino tiepido di grano saraceno e mele € 7,50

con gelato al Braulio

Mousse allì uva fragola € 7,50

cioccolato croccante e sciroppo al Chianti

Sorbetto € 6,50

al limone

Cantucci del Torchio € 8

accompagnati da Vin Santo Fattorie Melini