

# Daylight

Con la luce piena del giorno,  
è tempo di virtù leggere.



# Vizi e piattini

Perfetti per iniziare,  
ancora meglio se condivisi.



Tagliere di Jamon Serrano Iberico (1,3,7) **25**

Mozzarella in carrozza in crosta di grissini e salse al basilico e pomodoro (1,7,8) **14**

Acciughe del Mar Cantabrico seleccìon premium "Artesana",  
burro al prezzemolo e panbrioche (1,3,4,7) **6**

Baccalà mantecato, polenta frita e cipolla marinata (3,12) **6**

Chips di pasta fillo, salsiccia di Bra e maionese alle Nocchie Piemonte IGP (1,3,8) **7**

Frittatina all'Amatriciana (1,3,7,8) **6**

Bombetta di parmigiana di melanzane (1,3,7) **6**

Cono salato, salmone norvegese affumicato, seirass al basilico  
e caviale di limone (1,4,7) **5**

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi (3,7,8) **4**

Pizza frita, salsa tonnata e carne marinata (1,3,4,8) **7**

# Piaceri

I nostri main courses,  
da gustare senza fretta.



Treccia di bufala az. Agricola Fratelli Facchi, datterino giallo e rosso (7) **12**

Saku di tonno rosso, marinato nella soia, emulsione all'acciuga e fondo di vitello  
(1,3,4,6,9,12) **14**

Steak tartare di Fassona Piemontese (3,12) **13**

Cous cous di mare: gambero, polpo e cozze, olio al prezzemolo  
e profumo di limone (1,2,9,14) **16**

Fusillone alla Nerano (1,3,7) **14**

Il grande plin di carne, burro, salvia e gocce di sugo d'arrosto (1,3,7,9) **15**

Chitarrino, tartare di gambero, la sua bisque e limone (1,2,3,9) **18**

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, crosta di nocciole,  
salsa tonnata e scarola (3,4,6,8,9) **20**

Controfiletto di angus, il suo fondo e patate al burro (7,9) **22**

Tonno croccante al nero di seppia, datterino giallo e salsa aioli (1,4,7) **22**

# Tentazioni

Il finale perfetto esiste.



Gelato mantecato al momento "selezione Alberto Marchetti"  
e amarene Agrimontana (7) **8**

Caffè e nocciola (7,8) **8**

Brisè, pesca e basilico (1,3,7) **8**

Sfera di cioccolato fondente e lamponi (7) **9**

Monoporzione chantilly e frutti di bosco by Fabrizio Racca (3,6) **9**

# La selezione dello chef

Quattro vizi più uno a scelta,  
in una proposta pensata per il pranzo.



Baccalà mantecato, polenta fritta e cipolla marinata

Acciughe del Mar Cantabrico selección premium "Artesana",  
burro al prezzemolo e panbrioche

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi

Chips di pasta fillo, salsiccia di Bra e maionese alle Nocciole Piemonte IGP

e una portata tra i nostri Piaceri

# Calici dalla cantina

Ogni piatto trova il suo equilibrio nel vino giusto:  
scegli quello che preferisci o chiedi al nostro staff.



### **Bolle**

Alta Langa DOCG Blanc de blancs | Fontanafredda **8**

Alta Langa DOCG Millesimato pas dosé | Contratto **9**

Alta Langa DOCG "For England" rosé | Contratto **11**

### **Bianchi**

Collio DOC Malvasia | Cadibon **7**

Colli Tortonesi DOC Timorasso | Tenuta Garetto Podeeri Gianni Gagliardo **9**

Piemonte DOC Favorita | Mura Mura **10**

### **Rosati**

Rosato di Cannonau DOC "Nudo" | Siddura **8**

### **Rossi**

Langhe DOC Nebbiolo No Name | Borgnoglio **10**

### **Prodotti congelati**

Pan brioche | Baccalà | Tonno | Maialino | Angus  
Monoporzione di Fabrizio Racca | Polpo

### **Prodotti abbattuti**

Mozzarella in carrozza | Frittatina all'amatriciana | Bombette di parmigiana  
Pizza frita | Monoporzione al caffè

### **Allergeni**

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi,  
6. Soia, 7. Latte e derivati, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape,  
11. Sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi