

Daylight

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



Prodotti congelati

Gambero rosso | Pan Brioche | Salmone Sockeye | Baccalà | Tortello al Parmigiano | Maialino
Tonno | Monoporzione di Racca

Prodotti abbattuti

Monoporzione caffè e nocciola | Anatra | Crema di mortadella

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

La selezione dello chef

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

Salmone Sockeye in carpione, yogurt e cetriolo (1,4,7,12)

Chips di pasta fillo, tartare di fassona e maionese alle Nocciole Piemonte IGP (1,3,8)

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

Acciughe del Mar Cantabrico selezione premium "Artesana",
burro al limone e finocchietto, panbrioche (1,3,4,7)

20



Vizi e piattini

Perfetti per iniziare,
ancora meglio se condivisi.



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

Selezione di quattro formaggi francesi (7) **18**

Gambero rosso di Sicilia, cassis, sedano rapa (2,9) **8**

Croque monsieur alla moda dell'Harry's Bar (1,3,7,10) **10**

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

Salmon Sockeye in carpione, yogurt e cetriolo (1,4,7,12) **6**

Chips di pasta fillo, tartare di fassona
e maionese alle Nocciole Piemonte IGP (1,3,8) **6**

Pizza frita, stracciatella e pomodorini (1,7) **6**

Bombetta di parmigiana di melanzane (1,3,7) **5**

Macaron alla curcuma con mortadella Bologna IGP e pistacchi (3,7,8) **5**

Piaceri

I nostri main courses,
da gustare senza fretta.



Cardoncello, caciocavallo e noce pecan (7,8) **15**

Nuvola di baccalà, 'nduja e patata viola (1,4,6) **15**

Anatra, arancia, peperone (7) **15**

Tajarin miso, nocciola, lime (1,3,6,7,) **16**

Tortello al Parmigiano Reggiano, brodo e polvere di Jamon Serrano (1,3,7) **16**

Fregola, gambero rosso di Sicilia, bisque al lampone (1,2,9) **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**

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 Millesimato pas dosé | Contratto **9**

Metodo classico Rosé brut | Cuvage **9**

Bianchi

Piemonte DOC Moscato secco "Mosaico" | Tenuta Il Falchetto **7**

Langhe DOC Riesling "Era Ora" | Borgogno **8**

Alsace AOC Gewurztraminer "La Vigne en Rose" | Vignoble du Reveur **9**

Colli Tortonesi DOC "Derthona" - *servizio Coravin* | La Spinetta **10**

Chablis AOC | Domaine Jean Dauvissat **12**

Rossi

Alto Adige DOC "Felix Anton" Lagrein | Baron Longo **7**

Verduno Pelaverga DOC | Poderi Roset **8**

Langhe DOC Nebbiolo *servizio Coravin* | La Spinetta **9**

Nizza DOCG *servizio Coravin* | Amistà **12**

Barolo DOCG Monvigliero Riserva *servizio Coravin* | Poderi Roset **15**