

TRADIZIONE

Veli di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e fiore di capero 7.0

VEG

Insalatina di miglio con pesto di basilico, mandorle tostate, peperoni all'agro, zucchine 7.0

MILLEFOGLIE DELLA NONNA

Cubo di pasta sfoglia ripieno di melanzane alla parmigiana con fonduta di grana 8.5

BOTTONI

Le nostre tapas

SUSHI DI FASSONA

Cuberoll di fassona battuto al coltello, lardo di Colonnata IGP e granella di pistacchio di Bronte 10.0

- **GAMBERI E COCCO**

Gamberi avvolti in una croccante pasta kataifi serviti con una salsa di yogurt e cocco 8.5

- **POLP FICTION**

Insalatina di polpo e patate con olive taggiasche e verdure croccanti 8.5

IL TAGLIERE

Per 2 o 4 persone 16.0 | 32.0

Parma 20 mesi, speck, salame felino, mocetta biellese, porchetta. Fiocco di neve, fiorito, blu di capra, maccagno. Focaccia della casa, verdure grigliate e marmellata di pere.

I CROSTINI

6 pezzi 9.0

Burro d'alpeggio e alici del Cantabrico Caprino fresco e speck Pomodoro datterino e basilico

LA PADELLA

Le tentazioni della nostra cucina

GNOCCHI

Gnocchi di patate con ragù di sfilacciato di vitello cotto a bassa temperatura 15.0

- **FORMENTERA**

Tagliolino di pasta fresca mantecato al burro con tartare di gambero rosso e bottarga 16.5

BIELLA - VERCELLI

Riso Goio della baraggia dop alla toma e birra Menabrea con mocetta croccante 15.0

AJO E OJO

Spaghetti alla chitarra con aglio, olio, colatura di alici e paneur di grissini 16.0

LA BRACE

Direttamente dal grill. I piatti sono serviti con patate al forno.

ROOF BURGER

Hamburger di manzo con cheddar, guanciale croccante e maionese affumicata. 16.0

TAGLIATA DI MANZO

Entrecote di manzo all'EVO e sale Maldon. Tenera e dal sapore delicato. 20.0

POLLO YAKITORI

Petto di pollo da 250gr marinato e glassato con salsa teriyaki. 16.5

- **ASADO DI VITELLO**

Nostra interpretazione del tipico piatto argentino. Cotto a bassa temperatura, marinato con erbe e paprika. 22.0

GRIGLIATA DI CARNE

Arrosticini di agnello, bombetta pugliese, salsiccia, entrecote di manzo, capocollo di suino 22.0

- **TONNO**

Tonno rosso scottato, servito con salsa di soia. 19.0

SALMONE

Filetto di salmone scottato alla griglia con beurre blanc. 17.5

- **GAMBERONI**

Gamberoni king size avvolti nel lardo di Colonnata IGP. 20.0

- **GRIGLIATA DI MARE**

Capesante, gamberoni, tonno, salmone. 25.0

Extra CONTORNI

insalata mista 4.0 | patate al forno 3.5 | verdure grigliate 5 peperoni arrostiti 4.0 | insalata di pomodori datterini 4.0

DESSERT

Per concludere in bellezza

SEMISFERA AL PISTACCHIO

Crema leggera al pistacchio con inserimento di mousse ai frutti di bosco e salsa al cocco 6.5

BROWNIE

Tortino tiepido al cacao, gelato alla vaniglia, granella di nocciola, salsa al cioccolato 6.0

SFERAMISÙ

Come un tiramisù, ma meglio 6.5

- **ICE ICE(CREAM) BABY**

Gelato alla crema "Lo Chalet", amarena Fabbri e Ratafià 6.0

- **PLATEAU DI FRUTTA**

Selezione di frutta fresca 7.0