

APERITIVO PER INIZIARE

LIKE AN APERITIF

2 Ostrica Poget N3 FR - *Oyster Poget N3 FR*

2 Gambero rosso Sicilia - *Red shrimp*

2 Gambero viola Sicilia - *Purple shrimp*

2 Scampo Irlandese - *Irish langoustine*

2 Capesanta - *Scallop*

40

ABBINAMENTO VINO “MICHELE CHIARLO”

Wine pairing “Michele Chiarlo”

2 Calici 30

2 Glasses

4 Calici 50

4 Glasses

BAROLO “ELEGANZA, MEMORIA, PROFONDITÀ”

3 Calici 200

3 Glasses

Tutti i menù degustazione sono comprensivi di coperto, servizio, pane e olio “Antiquo”

All tasting menus include cover charge, service, bread and ‘Antiquo’ oil

MENU' DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU'

Carne all'albese e peperoni 18

Meat Albese style with peppers

~

Vitello tonnato all'antica 18

Carpaccio of veal with tuna and caper sauce

(3-4-11)

~

Ravioli del "Plin" al sugo d'arrosto 20

"Plin" ravioli with roast gravy

(1-3-7-9-11)

~

Guancia brasata e purea di patate 30

Braised cheek and mashed potatoes

(7-9-11)

60

Coperto, servizio, olio "Antiquo" e pane di nostra produzione 5 € a persona

Service, cover, "Antiquo" oil and bread of our production 5 € per person

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.*

*Information about the presence of substances or products
The products which cause allergies or intolerances are available from the staff.*

TARTUFO BIANCO

Carne battuta al coltello 18

Steak tartare

~

Uovo morbido con fondua 18

Soft egg with cheese fondue

(3-7)

~

Tajarin al burro 12

Tajarin with butter

(1-3-7)

~

Picanha di Fassona con verdure 30

Fassona picanha with vegetables

(7-9-11)

50

LA CORTE

Capesante, alghe e lingotto di caviale 25

Scallops, seaweed, and caviar bar

(7-13)

~

Risotto ai funghi 25

Mushrooms risotto

(7-11)

~

Abanico di Pata negra e biete 32

Abanico of Pata negra and chard

(7-9-11)

50