

Antipasti

Verdure di stagione ripiene alla provençale

Verdure cotte e farcite con carne mista, gratinate in forno e servite con vellutata di grana e aceto balsamico

Fantasie di insalata russa

La tradizione piemontese dell'insalata russa in tre versioni: classica, con il tonno e il faux poisson

Grande salade Naskira

Misticanza di insalate e verdure di stagione, tommino di capra alle erbette, pane casereccio e speck di anatra

A nostro vitello tonnato

Girello di vitello al punto rosa, tonno in salsa patè, fiore di capperi e acciughe con la classica salsa tonnata

Carne cruda della tradizione piemontese

Filetto di vitello condito con citronette all'olio extra vergine di oliva sale e pepe.

Fonduta alla maniera di Vittorio Emanuele II

Fonduta di toma della valle Susa e Fontina con tuorlo di uovo di quaglia e crostini

Foie Grass

Fegato grasso di oca cotto e servito con composta di frutti di bosco e mele caramellate

Primi

Zuppa del giorno

Verdure e sapori degli orti della vallata

Spaghetti di Gragnano alla mediterranea

Pasta trafilata al bronzo della zona di Gragnano condita con pomodorino pachino e basilico

Risotto pomodoro e basilico

Risotto al pomodoro mantecato al pomodoro, basilico e crema di formaggio grana

Gnocchi "filanti" di patate rosse della Valle di Susa

Gnocchi di patate con crema di formaggi di alpeggio *

Tagliolini ai fiori di zucca

Tagliolini tagliati al coltello conditi con fiori di zucca e adagiati su vellutata di zafferano

Nastri paglia e fieno al ragù

Pasta all'uovo tagliata a nastri con ragù bianco di carni miste

I gobbì al sugo di arrosto

Tipico raviolo piemontese ripieno ai tre arrostiti condito con burro aromatizzato

Secondi

Millefoglie di melanzane alla parmigiana

Alternanza di melanzane, pomodori al basilico e bocconcini di mozzarella gratinati al forno

Galletto indiavolato e i suoi peccati

Galletto ruspante impreziosito da spezie piccanti con peperone di Carmagnola

A Mi, To.siamo belle che panate

La milanese con classica panatura incontra la Torinese in crosta di grissini e farina di nocchie e patate

Portafoglio Capricorno

Tasca di noce di vitellone farcita con prosciutto e toma paesana accompagnata da foglie di spinaci alburro

La trota salmonata con la riduzione di Avana

Scaloppa di trota salmonata cotta con erbe di montagna adagiata su frittata profumata alle erbe aromatiche

Filetto di Manzo scottato

Cuore di filetto di bovino selezionato servito con insalata e verdure di stagione alla griglia

Agnello in crosta aromatica

Carrè di agnello al forno in crosta di erbe, verdure e purè di patate al sale

Selezione di formaggi piemontesi

(La selezione dei formaggi dipende dalla stagionalità e dalla produzione dei nostri margari e affinatori)

Piccola Degustazione a scelta (4 pezzi)

Grande Degustazione a scelta (8 pezzi)

I nostri formaggi vengono serviti assieme a composte e marmellate di frutta

Le Golosità

Dessert

Il nostro Tiramisù della tradizione

La ricetta della casa

La crostatina ai frutti di bosco

I frutti di bosco adagiati su un biscotto croccante

Crema cotta al caramello

Sformato di latte di montagna e uova cotte al caramello

Pingimonio di frutta di stagione

Freschezze di stagione accompagnate dalle loro salse

Trilogia di creme brulè

Creme brulè ai profumi di montagna: Lavanda, Timo serpillio, Violetta

Bianco, Nero e al Latte

Mousse al cioccolato bianco nero e al latte su biscotto al cacao e sorbetto ai frutti di bosco

La Nocciola....

Tortino morbido, spugna, gelato e salsa tutto rigorosamente alla nocciola tonda gentile IGP delle langhe

Naskira

La gelateria Naskyra

Le creme

Crema Vaniglia Bourbon del Madagascar

Cioccolato Valrhona estradate 70%

Nocciola tonda gentile F.G.P. delle Langhe

A fior di latte delle nostre valli

I sorbetti

A limone sfusato di Amalfi

La fragola profumata di Peveragno

La pesca della pianura saluzzese

I frutti di bosco delle nostre valli

I nostri gelati vengono mantecati al momento per conservare meglio i gusti e i colori e per ottenere una maggiore cremosità.

Le suggestioni della valle

Tradizione a cura dello Chef

Antipasti

Insalata di trippe e Toma del Castello

Insalata di trippe di Moncalieri valeriana toma del castello e mentuccia

Tonno di coniglio

Coniglio cotto e messo a marinare in olio profumato alla salvia servito con misticanza di insalate

Primi

Mezze maniche cacio e pepe

Mezze maniche saltate con Testun e pepe nero

Ravioli di Seirass, pomodoro e rucola

Ravioli di ricotta di pecora cotti e saltati con dadolata di pomodoro a crudo e pesto di rucola

Secondi

La finanziaria

Intingolo di frattaglie e verdure sotto aceto come da antica tradizione piemontese

Sella di capriolo al Cassis

Controfiletto di capriolo cotto rosato e profumato al cassis*

Dessert

Bûnet

Budino di latte con cacao e amaretti

Semifreddo zabaglione e cioccolato

Freschezza di zabaglione al marsala accompagnata da salsa al cioccolato