

Menù Degustazione

Tradizione Piemontese

Il menù degustazione della tradizione è un omaggio alla cucina Piemontese dove proponiamo i sapori autentici e tradizionali della regione.

€45.00

Percorso Vegano

Il percorso vegano celebra la ricchezza e la diversità della cucina a base vegetale proponendo piatti dai sapori autentici e innovativi.

€40.00

Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello chef.

Un viaggio tra sapori e accostamenti che caratterizzano la nostra filosofia e la nostra idea di cucina.

€75.00

Percorso Vini

5 calici €35.00

7 calici €50.00

La Cucina

Antipasti

Ceviche del Raffaleo: capasanta canadese, pomodorini secchi, leche de tigre, provola affumicata, chips di platano, cipolla di tropea	€22.00
Il crudo piemontese: battuta di fassona, emulsione di tuorlo, sake piemontese, frolla al tartufo, salsiccia di bra obulato di cipolla caramellata, burro di nocciole piemontesi	€18.00
Patate e cozze: cozze in escabeche, patate novelle, bagna cauda	€18.00
Donuts: tsukune di faraona piemontese, besciamella all'aji amarillo, salsa alla cacciatora, cipollotto	€16.00
Trippa alla ??: trippa di vitello, chorizo, mais, menta	€16.00
100% Broccolo: l'antipasto vegano del raffaleo	€16.00

Primi

Profumo di domenica: ravioli homemade ripieni di ragù napoletano, il suo fondo, beurre blanc al limone marocchino, demi glacé al caffè	€17.00
Viaggio Thai: ravioli homemade ripieni di merluzzo mantecato al latte di cocco, tom yum, pelle di pesce soffiata, olio al finocchietto, peperoncino	€19.00
Anatra e cannolicchi: ravioli homemade di mais ripieni di anatra marinata, salsa ai cannolicchi, zucchine croccanti alla scapece, fondo di anatra	€18.00
Pasta e fagioli vegana: mescafrancesca risottata, fagioli in tre consistenze, pecorino vegano, pancetta vegana	€16.00
Fettuccina Alfredo: tagliatelle homemade ai 42 tuorli velate, burro di bufala, parmigiano 30 mesi, tartufo nero	€24.00
Cacio e carabineros: risotto vercellese mantecato alla bisque, crema cacio e pepe cubebe, carabineros in purezza e la sua essenza	€40.00

Secondi

Asian bbq: costolette di vitello americane cotte nel charsui, glassa al marsala, patata smash, cetriolo al kimchi, ketchup di carota nera	€26.00
Skirt steak: diaframma di vitello, fondo di "lomo", tarte tatin di patate al miele di cipolla	€24.00
Astice alla catalana: astice, maionese all' ananas grigliato e rocoto, pico de gallo	€55.00
Acqua dolce: anguilla cotta hibachi, salsa ajo blanco alla nocciola piemontese, cipolla perlina in agrodolce, pera speziata in osmosi con polvere di barbabietola	€20.00
Melanzana umami: melanzana in doppia cottura, glassa alla barbecue vegana, carbone di manioca, umami di pomodorini, chimichurri	€20.00
Maialino del Raffaleo: maialino CBT 26 ore alla asiatica, pastinaca fondente, fagottino di cavolo brasato, senape in grani	€24.00

Dolci

Blu java: mousse alla banana, riduzione di cachi, olio alle foglie di fico, pastella croccante, sesamo	€10.00
Nell'orto: terra di cioccolato, crema alle clementine, gelato all' asparago bianco	€10.00
Ti porto sulla luna: mousse al dulce de leche, cuore liquido alle ciliegie, copertura al cioccolato bianco, streusel al caffè, meringa al carbone vegetale, riduzione di ciliegie maraschino	€10.00
Churros: churros, salse del raffaleo	€10.00
Il dolce del Raffaleo: la creazione dello chef	€10.00

Da Condividere

Tapas

Pane della casa con burro e topping
€6.00

Focaccia con salsa rustica di pomodoro e basilico
€8.00

Ostriche
€7.00 al pezzo

Tagliere formaggi salumi
€22.00

Crocchette di pollo sfilacciato
€8.00

Pan brioche, limone, alici con burro
€7.00

Empanadas con coda alla vaccinara
€5.00 al pezzo

Carta dei Vini e Bevande



Coperto 3€ - **100% Vegano**

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti del nostro menu potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura. Per la lista completa degli allergeni alimentari si prega di consultare il menu aggiuntivo