Tapas

Focaccia € 10.00
alla pala romana con salumi

Pizza € 10.00
in doppia cottura al carbone, pomodoro rustico "paglione" e stracciatella

Pulled di Agnello € 12.00
panino dolce, cipolla in aceto di lampone, maionese al chipotle

Battuta di Fassona € 12.00
waffle alla cipolla rossa, burro nocciola e salsa al tuorlo

Bao € 11.00
tonno, shiso in tempura, mele e senape

Testina di Maiale € 9.00
croccante, jus, chip di cotenna

Katsusando € 13.00
scamone di wagyu, tonkatsu alle albicocche

Crocchette di Barbabietola € 8.00
e patate al pesto ligure

Polpo € 13.00
cavolfiore caramellato, tuorlo, peperone crusco, lardo

Gamberi Rossi € 10.00
crudi (2 pezzi)

Ostriche € 16.00
"Gillardeau" (3 pezzi)

Tagliere di Salumi e Formaggi € 21.00

La vita è troppo breve per mangiare male.

Primi

Risotto al Forno € 18.00
"paella" al forno alla catalana, chorizo, salsa ajoli, diaframma, chimichurri

Aglio Olio di Mare € 22.00
spaghettone affumicato "Verrigni": aglio, olio, peperoncino, gamberi viola della liguria, bottarga di muggine

Gnocchi Vegan € 16.00
gnocchi di castagna, fagioli, umami di pomodorini, lenticchie soffiate

Re Porcino € 17.00
pappardella homemade ripiena ai porcini, aglio piacentino, aghi di pino, jus

Fettuccina Alfredo € 24.00
tagliatelle velate homemade, burro di bufala, parmigiano 30 mesi, tartufo nero

Sardegna Chic € 19.00
fregola risottata, ristretto di mare al pomodoro, molluschi, crudité di pesce, alga nori, limone salato

LA PROPOSTA PIEMONTESE:

Vitello Tonnato € 9.00

Plin ai tre Arrosti € 14.00
burro di montagna, jus di arrosto

Guancia di Vitello € 16.00
purea di patate, olio alla cipollina

Bonet € 8.00
caramello liquido, amaretto

Secondi

Triglia e Chorizo € 24.00
triglia in doppia cottura, pak-choi, salsa al chorizo

Tagliata di Angus € 25.00
tagliata di angus della Nuova Zelanda, allevamento grass-fed, verdure di accompagnamento a seconda della stagionalità

Coda alla Royale € 20.00
coda di vitello ripiena alla royale, fondo al cioccolato, patate al burro dashi

Kebab? € 24.00
spiedo di agnello speziato, lardo di pata negra, cavolo fermentato, fondo ai datteri e tzatziki alle albicocche, pane arabo

Melanzana Steak € 16.00
melanzana, miso, yuzu, hummus affumicato, falafel di carota, olio alla menta

Una cucina contemporanea dove la tradizione incontra nuovi sapori, da vivere e condividere.

Degustazione

Tradizione Piemontese € 45.00
4 portate per rendere omaggio alla tradizione piemontese

Percorso Veg € 40.00
4 portate per celebrare la ricchezza della cucina a base vegetale

Raffaelo Experience € 60.00
un viaggio tra i sapori composto da 6 portate realizzate a sorpresa dal nostro Chef e accompagnato da pane fatto in casa e burro

Dolci

Come un Tiramisù € 10.00
crema al mascarpone, savoiardo homemade, caffè, crumble al cacao

Ti Porto sulla Luna € 10.00
mousse al dulce de leche, cuore al lampone, copertura al cioccolato bianco, streusel al caffè, meringa al carbone vegetale

Ricordo di un Bambino € 10.00
namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panela, croccante di popcorn, gel alla caramella della nonna

Biglie sulla Spiaggia € 10.00
sfere di formaggio fresco cremoso aromatizzato al cioccolato bianco, streusel, frutto della passione, farina di cocco

Carta dei vini

Percorso vini

Abbinamento 5 calici € 35.00

Abbinamento 7 calici € 46.00

Coperto 3€

• 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.

Italia

TORINO