

# La Cucina

## Antipasti

<b>Il Crudo Piemontese:</b> battuta a coltello di fassona piemontese, emulsione di tuorlo-sake piemontese-timo, burro di nocciole piemontesi IGP, chips di alga-nori, polvere di capperi	€16.00
<b>Katusando Siciliano:</b> triglia alla beccafico, panbrioche, salsa tonkatsu alla guava rosa di Sicilia BIO, maionese ai limoni di Sicilia IGP	€18.00
<b>Ceviche del Raffaleo:</b> capasanta canadese, leche de tigre alla provola affumicata, chips di platano, cipolla di Tropea, pomodorini secchi, olio al basilico	€22.00
<b>A-A-O-P:</b> asparagi bianchi di Bassano cotti hibachi, crema aglio olio e peperoncino, ketchup di aglio nero, tenkasu, olio all'aglio orsino	€15.00
<b>Cappucci-No:</b> spuma di patate, verdure di stagione, salsa alla barbabietola e arachidi, crumble di chorizo	€16.00

## Primi

<b>Carbonara di mare:</b> spaghetti Martelli mantecato con crema di uova marine, ventresca di tonno croccante, finocchietto, caviale	€22.00
<b>Matta e Perù:</b> culurgiones al nero di seppia ripieno di patate viola e huacatay, salsa chupe, cavolo viola marinato, canocchia, olio all'erba cipollina	€20.00
<b>Tajarin Nero:</b> tajarin al nero di seppia, zabaione salato ai ricci di mare, alga spirulina, bottarga di muggine	€22.00
<b>Pliiinn:</b> raviolo del plin home-made 42 tuorli ripieni di faraona all'orientale, il suo fondo, colatura di nduja, crumble di porro	€18.00
<b>Il Trifolau:</b> ravioli home-made 42 tuorli ripieni di tartufo, patate e funghi, spuma di topinambur, ravanello, olio al prezzemolo, funghi pioppini	€19.00
<b>Primavera:</b> gnocchi alle alghe, salsa di peperoni alla brace, aria di mandorle salate, piselli freschi, crema di fiori di zucca, polline croccante	€16.00

## Secondi

<b>Maialino del Raffaleo:</b> maialino da latte razza piemontese CBT 30 ore marinato all'asiatica, jus, baby carota e camomilla, patata pavè, maionese all'erba cipollina	€24.00
<b>Acqua dolce:</b> anguilla cotta hibachi, salsa pepitoria, zucchine alla partenopea, cetriolo marinato	€20.00
<b>Astice alla catalana:</b> astice, maionese all'ananas grigliato e rocoto, pico de gallo	€55.00
<b>Contro corrente:</b> trota in olio cottura, scarola al gin, saor di barbabietola, gel di carpione	€20.00
<b>Sedano rapa alla Rossini:</b> sedano rapa, fondo vegano, panbrioche vegano, "faux gras" vegano, spinacino novello	€18.00

## Dolci

<b>Abbronzatissima:</b> curd ai limoni siciliani, crema pasticcera al litchi, frolla, basilico thai, meringa allo yuzu	€10.00
<b>Puppe a pera:</b> pera cotta al vino rosso, gelato alla ricotta e fichi, riso venere pop, olio al timo, tepache	€10.00
<b>Ricordo di un Bambino:</b> namelaka al cioccolato, brownie, glassa al cacao, zucchero filato, riduzione di panela, croccante di popcorn, gel alla caramella della nonna	€10.00
<b>Ti porto sulla Luna:</b> 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
<b>Il Dolce del Raffaleo:</b> la creazione dello chef	€10.00

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

# The Kitchen

## Starter

<b>Il Crudo Piemontese:</b> Fassona beef tartare, egg yolk-pidmontese sake-thyme emulsion, IGP hazelnut butter, nori seaweed chips, capers powder	€16.00
<b>Katusando Siciliano:</b> Beccafico style filled mullet fish, panbrioche, BIO sicilian pink guava tonkatsu sauce, IGP sicilian lemons mayonnaise	€18.00
<b>Ceviche del Raffaleo:</b> canadian scallops, smoked provola cheese leche de tigre, platain chips, Tropea onions, sundried tomatoes, basil oil	€22.00
<b>A-A-O-P:</b> hibachi grilled asparagus, "aglio olio and peperoncino" sauce, black garlic ketchup, tenkasu, wild garlic oil	€15.00
<b>Cappucci-No:</b> potatoes foam, seasonal vegetables, peanuts and beetroot, "chorizo" crumble	€16.00

## First course

<b>Carbonara di mare:</b> spaghetti by Martelli creamed with mixed fish roes, crispy tuna belly, wild fennel, caviar	€22.00
<b>Matta e Perù:</b> home-made squid ink culurgiones filled with violet potatoes and huacatay, chupe sauce, marinated red cabbage, mantis shrimp, chives oil	€20.00
<b>Tajarin Nero:</b> home-made squid ink tajarin, sea urchins salted zabaione, spirulina algae, mullet roes	€22.00
<b>Pliiinn:</b> home-made 42 yolks plin ravioli filled with oriental style guinea fowl, jus, nduja sauce, leeks crumble	€18.00
<b>Il Trifolau:</b> home-made 42 yolks ravioli filled with truffles, potatoes and mushrooms, topinambur foam, radish, parsley oil, pioppini mushrooms	€19.00
<b>Primavera:</b> seaweed gnocchi, chargrilled peppers sauce, salted almonds foam, fresh peas, courgettes flowers sauce, crispy pollen	€16.00

## Main course

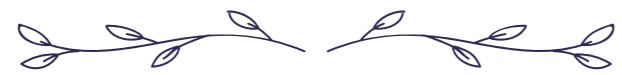
<b>Maialino del Raffaleo:</b> asian style marinated piedmontese 30 hours CBT piglet, jus, camomile baby carrots, pavè potatoes, chives mayonnaise	€24.00
<b>Acqua dolce:</b> hibachi eel, pepitoria sauce, neapolitan style courgettes, marinated cucumber	€20.00
<b>Astice alla catalana:</b> lobster, grilled pineapple and rocoto mayonnaise, pico de gallo	€55.00
<b>Contro corrente:</b> confit trout, gin seasoned scarola, beetroot saor, vinegar gel	€20.00
<b>Sedano rapa alla Rossini:</b> celeriac, vegan jus, vegan panbrioche, vegan "faux gras", baby spinach	€18.00

## Dessert

<b>Abbronzatissima:</b> sicilian lemon curd, lychee custard, shortcrust pastry, thai basil, yuzu meringue	€10.00
<b>Puppe a pera:</b> red wine cooked pear, figues e ricotta gelato, crispy black rice, thyme oil, tepache	€10.00
<b>Ricordo di un Bambino:</b> chocolate namelaka, brownie, cocoa glase, cotton candy, panela reduction, popcorn crumble, grandma's mints candy gel	€10.00
<b>Ti porto sulla Luna:</b> dulce de leche mousse, liquid cherry heart, white chocolate coating, coffee streusel, charcoal meringue, maraschino cherry reduction	€10.00
<b>Il Dolce del Raffaleo:</b> the Chef's creation	€10.00

Cover charge 3€

\*We inform our esteemed customers that some items in our menu could be treated with the blast freezing technology for food hygiene purpose as required by the law. For the complete list of food allergens please see the additional menu.



## Menù Degustazione

### Percorso Classico

Il menù degustazione Percorso Classico è un itinerario culinario a sorpresa dello Chef attraverso i piatti più iconici del Raffaleo, in 5 deliziose portate.

*The Classic tasting menu is a surprise culinary itinerary from the Chef through Raffaleo's most iconic dishes, in 5 delicious courses.*

€50.00

### Percorso Vegano

Il Percorso Vegano, composto da 5 portate, celebra la ricchezza e la diversità della cucina a base vegetale proponendo piatti dai sapori autentici e innovativi.

*The Vegan tasting menu consist of 5 courses that celebrates the richness and diversity of plant-based cuisine with authentic and innovative flavours.*

€50.00

### Esperienza Raffaleo

Il menù degustazione Esperienza Raffaleo è un percorso a sorpresa dello Chef composto da 7 portate. Un viaggio tra sapori e accostamenti che caratterizzano la nostra filosofia e la nostra idea di cucina.

*The Raffaleo Experience tasting menu is the ultimate journey from the Chef consisting of 7 courses. Expect the unexpected.*

€70.00

### Tradizione Piemontese

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

*The Piedmontese traditional tasting menu is a tribute to Piedmontese cuisine where we offer authentic and traditional flavours of the region in four courses.*

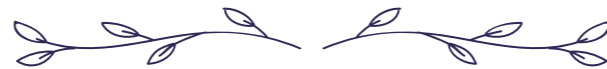
Vitello Tonnato

Plin ai tre arrosti al burro di malga

Guancia di vitello brasata al Barolo

Dolce Piemontese

€39.00

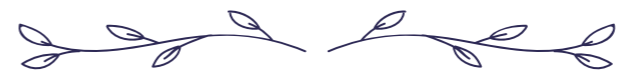


### Carta dei Vini e Bevande



### Percorso Vini Wine Pairing

5 calici	€35.00	5 glasses	€35.00
7 calici	€50.00	7 glasses	€50.00



## La Cantina del Gusto

### I taglieri da condividere

#### I formaggi d'autore

Una selezione dello Chef di 5 prelibatezze, un'esperienza autentica che celebra i gusti genuini delle tradizioni casearie

*A Chef's selection of 5 finest cheeses, an authentic experience that celebrates the genuine tastes of dairy traditions.*

#### Dalla salumeria

Il nostro variegato tagliere di salumi composto da 5 deliziosi prodotti italiani e non, accuratamente scelti dal nostro Chef

*Our varied cold cuts platter made up of 5 delicious Italian and non-Italian cured meats, carefully chosen by our Chef.*

#### Tagliere misto

La selezione speciale dei nostri salumi e formaggi

*Special selection of cold cuts and cheeses*

Piccolo (1-2 persone) €22.00  
Grande (3-4 persone) €40.00

*Small (1-2 pax) €22.00  
Big (3-4 pax) €40.00*

## L'aperitivo FINE DINING

Italian Tapas + Calice €15  
Italian Tapas + Cocktail €17

*Italian Tapas + Glass of wine €15  
Italian Tapas + Cocktail €17*

### Bevande Aperitivo

