

Les petites  
Madeleines

## La Carta in Terrazza

*Tutti i prodotti sono rigorosamente freschi e consegnati quotidianamente. La pasta, parte del pane e del pane aromatizzato sono di nostra produzione.*

*Alcuni prodotti possono contenere allergeni.*

*°Per garantire ulteriormente la qualità della materia prima alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservazione a -18°.*

*\*Qualora alcuni prodotti non risultassero disponibili freschi, potrebbero essere acquistati surgelati.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del*

*Reg. CE 853/2004 (all.III, sezio VII, ap.3, lett.D, punto 3).*

## Antipasti

<i>Vitello tonnato, acciughe del mar Cantabrico, sedano riccio</i>	16,00
<i>Capesante, cetrioli in carpione, zenzero e caviale Pisani Dossi *</i>	22,00
<i>Insalata russa, ventresca di tonno sott'olio e chips di lievito madre*</i>	18,00
<i>L'uovo e gli asparagi</i>	16,00

## Primi Piatti

<i>"Agnolòt del Plin" al sugo di arrosto, granella di nocciole °</i>	20,00
<i>Tagliolini, vongole e olio agli agrumi °</i>	20,00
<i>Ravioli ripieni di Robiola di Roccaverano e piselli° V</i>	18,00
<i>Gnocchi di patate, creme di peperoni gialli e rossi e polvere di acciughe °</i>	18,00
<i>Verdure di stagione, estratto di gazpacho e lamponi V ★★</i>	18,00

## Intermezzo Verde

<i>Mozzarella di bufala e pomodoro V</i>	15,00
<i>Insalata del Turin Palace (Insalate miste, tonno, mozzarella di bufala, capperi, olive, arancia)</i>	18,00

## Secondi piatti

<i>Filetto di vitello sanato, chutney di albicocche e asparagi</i>	35,00
<i>Anatra, foie gras scottato, jus all'arancia e pak-choi °</i>	26,00
<i>Carré di agnello, Jus di ciliegie e verdure dell'orto °</i>	30,00
<i>Astice, pomodoro cuore di bue e crema di cerfoglio*★★</i>	35,00
<i>La nostra versione della Bouillabaisse °</i>	35,00
<i>Ricciola scottata, riduzione di "Ponzu", zucchine e salsa Nantua°</i>	28,00

# Le degustazioni

---

## PIEMONTESE

*Vitello tonnato, acciuga del mar Cantabrico, sedano riccio*

*Ravioli ripieni di robiola di Roccaverano e piselli°*

*Lombo di cervo al ginepro, sedano alla vaniglia, mirtilli, ed erbe di campo°*

*Pesca amaretti e cioccolato*

Euro 65,00

## Les petites Madeleines

*Insalata russa, ventresca di tonno sott'olio e chips di lievito madre\**

*Tagliolini, vongole ed olio agli agrumi °*

*Astice, pomodoro cuore di bue e crema di cerfoglio\**

*Verdure di stagione, estratto di gazpacho e lamponi*

*Mousse di limone e meringa, gelato alle mandorle e sapori di Sicilia°*

Euro 85,00