









Antipasti

Calamaro scottato su crema di baccalà, riso venere e pan grattato di mais		€14.00
Capesante scottate con ovetto di quaglia, crema di piselli e chorizo croccante		€16.00
Scottata di polipo con porri croccanti e crema di bagna cauda		€16.00
Salmone scottato con insalatina di finocchi, arance e soia		€13.00
Cubo di tonno mezzo cotto al sesamo con soia e funghi shitake		€16.00
Tartare di tonno con frutto della passione e coulis di fragole		€16.00
Gamberoni aromatizzati al brandy *		€16.00
Bis di antipasti		€20.00
Tris di antipasti		€25.00

* *prodotto surgelato*



Antipasti

Battuta di carne cruda con scaglie di grana		€12.00
Albese di vitello con sedano e scaglie di parmigiano		€12.00
Albese di vitello con bagna cauda		€12.00
Flan di verdure con fonduta di toma		€12.00
Carne salada con castagne, miele e castelmagno		€14.00
Tris di carni crude: battuta piemonte, albese con bagna cauda e cubo di filetto		€16.00
Croissant al sesamo con radicchio e fonduta di taleggio		€14.00
Castagna gratinata al forno al sapore di tartufo con lardo di Patanegra		€13.00
Bis di antipasti		€20.00
Tris di antipasti		€25.00































Primi

Tagliolini al salmone affumicato sfumati al brandy	    	€12.00
Tagliolini panna, vodka e limone	   	€12.00
Orecchiette con totanetti, cime di rapa, pomodoro pachino e pecorino	    	€12.00
Spaghetti alle vongole veraci	  	€14.00
Spaghetti integrali con vongole, porri, acciughe e parmigiano di mais	   	€15.00
Spaghetti ai frutti di mare *	    	€15.00
Bigoli freschi con aglio, olio, peperoncino, acciughe e pachino	  	€12.00
Paccheri al ragù di pesce	  	€14.00

* *prodotto surgelato*


















Primi

Risotto alla zucca con burrata e amaretti	 	€13.00
Risotto con porri, fonduta di toma e riduzione di barolo e miele	 	€13.00
Risotto Ultimo Borgo con salmone, gamberi* brandy e menta	   	€13.00
Risotto cacio e pepe con polvere di caffè	 	€13.00
Risotto al Barolo	 	€13.00
Ravioli ripieni di scamorza affumicata e mozzarella di bufala aromatizzati con pachino e basilico	  	€12.00
Ravioli neri ripieni di rombo e mozzarella di bufala su ragù di gamberi* e pachino	    	€13.00
Maccheroncelli con radicchio e salsiccia	   	€11.00
Maccheroncelli con zucchine, gamberi* ricotta affumicata e zafferano	   	€13.00

* prodotto surgelato

















Secondi

Rombo dorato su vellutata di patate alle erbe e patate grigliate	  	€16.00
Trancio di Salmone alla griglia		€14.00
Spada ai pistacchi su crema di patate, melanzane fritte e menta	   	€16.00
Branzino (pescato Italia)		€20.00
Tagliata di tonno su letto di rucola con lardo e cipolla caramellata		€19.00
Filetto di branzino in crosta con vongole e crema di patate	   	€16.00
Pescato del giorno		€18.00

tutti i secondi sono serviti con un contorno



Secondi

Scaloppina al marsala o al vino bianco o al limone	  	€14.00
Coscia d'anatra al forno	 	€16.00
Maialino cotto a bassa temperatura croccante al mirto	 	€16.00
Stinco di agnello al forno	   	€16.00
Guancia di vitello al Barbaresco con polenta croccante e cipolla caramellata	 	€16.00
Tagliata di vitello alla griglia		€16.00
Filetto al pepe verde		€20.00
Filetto alla griglia		€20.00
Costata di vitello		€ 3,5/etto

tutti i secondi sono serviti con un contorno



Dolci della Casa

Tiramisù con amaretto, caffè, cacao e crema di mascarpone	€6.00
Fragole calde alla sambuca, pan di spagna alla vaniglia e gelato alla crema	€6.00
Panna cotta alla vaniglia e burbon con salsa ai frutti di bosco	€6.00
Pavlova del Borgo	€6.00
Tortino cuore caldo al cioccolato	€6.00
Cheesecake scomposta ai 2 cioccolati	€6.00
Sorbetto della Casa	€5.00
Dolce del giorno	€6.00
Tris di Dolci	€9.00



Menù Degustazione

Bollicine della casa

* * *

Battuta di carne cruda con scaglie di grana

* * *

Scottata di polipo con julienne di porri croccanti e crema di bagna cauda

* * *

Risotto zucca, burrata e amaretti

* * *

Guancia di vitello al barbaresco con polenta e cipolla caramellata

* * *

Dolce della casa

* * *

Caffè

€ 40,00 vini esclusi

(minimo per 2 persone)



Menu Piemontese

Vitello tonnato alla vecchia maniera	€14.00
Lingua di vitello verde	€14.00
Crema di topinambur con acciughe	€14.00
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto	€12.00
Bagna cuada con verdure	€25.00