




la St hall
wine restaurant since 1873





Per aprire il Pasto

Insalatina con cavolo e carota viola, ricotta di Seirass, crudo della Val Vigizzo, riduzione di balsamico 
€ 16.00

Carpaccio di vitello marinato al timolimone e pepe, caprino di Alta Langa, composta di cipolla rossa di Tropea e frolla salata al carbone vegetale 
€ 18.00

Lavarello* in carpione, bavarese di carota viola, chutney di zucca e maionese al rafano 
€ 18.00

Uovo a bassa temperatura su crema di piselli, spugna all'acciuga e aneto 
€ 16.00

Salmone marmorizzato, maionese all'erba cipollina, zabaione allo zafferano e zenzero 
€ 19.00

Tartare di pomodoro, crema di bufala campana, polvere d'oliva e aria al basilico  
€ 15.00


*In base alla reperibilità di mercato e per garantirne la salubrità, alcuni prodotti alimentari presenti sul menu potrebbero essere di origine surgelata e segnalati con il simbolo *(asterisco)*

Gentile Cliente, se ha allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio




I Primi piatti...



Tagliolini all'ortica "pastificio Morelli", ragout di coniglio, emulsione all'ortica* e pomodorini canditi 
€ 16.00

Risotto alla clorofilla di piselli e persico* in due consistenze 
€ 16.00

Panciotti* ripieni di melanzana e scamorza, crudo di gamberi rossi, bisque e umami di melanzana affumicata
€ 17.00

Spaghettoni all'aglio fermentato, crumble piccante 
€ 15.00

Gnocchetti di patata viola, guancialetto croccante, toma del Mottarone e ristretto di demi glace
€ 15.00



Crema di riso venere alla fonduta di bergader  
€ 14.00

*In base alla reperibilità di mercato e per garantirne la salubrità, alcuni prodotti alimentari presenti sul menu potrebbero essere di origine surgelata e segnalati con il simbolo *(asterisco)*


Gentile Cliente, se ha allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio




...e i nostri secondi...



Filetto di luccio-perca* su purea di patata viola, primizie e maionese all'aglio nero  
€ 24.00


Tentacolo di polpo* scottato, purea di carota, sedano rapa e burrata
€ 24.00

Rollatina di coniglio cotto a bassa temperatura farcita con lardo e castagne, scalogno confit e verdure di stagione 
€ 22.00

I nostri spiedini di carne e verdure  
€ 22.00

Carre' di agnello* in crosta di edamame e erbe montane, riduzione all'anice stellato e verdure di stagione
€ 24.00

Filetto di manzo glassato alle erbe, verdure croccanti e patate schiacciate  
€ 27.00

Cubo di sedano rapa rosolato, maionese all'aglio fermentato, ristretto di funghi shiitake 
€20.00

*In base alla reperibilità di mercato e per garantirne la salubrità, alcuni prodotti alimentari presenti sul menu potrebbero essere di origine surgelata e segnalati con il simbolo *(asterisco)*

Gentile Cliente, se ha allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio



Per terminare il pasto...


Degustazione di formaggi Piemontesi con miele e confetture tipiche

5 tipologie: € 13.00

8 tipologie: € 18.00

Bavarese al miele, crumble di frutta secca e crema inglese


€ 11.00

Pera williams al vino rosso con cuore di cioccolato fondente, frolla alle nocciole e sorbetto al limone 

€ 11.00

Diplomatica con mousse al cioccolato bianco e lamponi, gelatina al lampone e polvere di barbabietola

€ 11.00

Sfera di cioccolato con mousse al gianduiotto, salsa mou al sale affumicato, crumble al cacao 

€ 11.00

Le tre consistenze del pistacchio

(spugna, cremoso e crumble)

€ 11.00

*In base alla reperibilità di mercato e per garantirne la salubrità, alcuni prodotti alimentari presenti sul menu potrebbero essere di origine surgelata e segnalati con il simbolo *(asterisco)*

Gentile Cliente, se ha allergie e/o intolleranze alimentari può richiedere informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio