





*la St hall*  
*wine restaurant since 1873*






### Per aprire il Pasto

Uovo morbido, crema di porri e topinambur, porcini    
€ 18.00

Battuta di "fassone" di razza Piemontese, confettura di cipolla rossa di Tropea, pane carasau e cremoso al caprino  
€ 20.00

Tartare di salmone leggermente affumicato e avocado in due consistenze, cialda croccante    
€ 20.00

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura, mousse tonnata, cipolla agro, verdure croccanti   
€ 19.00

Capesante scottate, vellutata di piselli, fiori di zucca    
€ 21.00


*Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati*


*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...

Tagliatelle al ragout di polpo\* e bottarga   
€ 21.00

Risotto mantecato alla zucca, crema di gorgonzola e polvere di barbabietola   
€ 20.00

Ravioli di ricotta e basilico, crema di pomodorino giallo, crumble di tarallo   
€ 19.00

Tagliolini mantecati all'olio extravergine su crema di provolone, guancialetto croccante e pepe nero  
€ 19.00

Gnocchi di castagne, fonduta di parmigiano, nocciole tostate   
€ 19.00



*Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati*



*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...



Tonno\* in crosta di sesamo nero, crema di broccoli, cavolo romanesco    
€ 26.00

Polpo\* del Mediterraneo arrostito, zucca, emulsione al basilico    
€ 26.00

Costolette di agnello\*, cicoria ripassata, gel di melograno    
€ 24.00

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, riduzione al vino rosso, crostone di polenta  
€ 26.00

Tarte tatin\* ai porcini e toma di Crodo   
€ 22.00

Composizione di insalata alla Greca  
(pomodori, insalata verde, feta, origano, olive nere, cetriolo e cipolle)    
€ 18.00

*Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati*

*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

4 tipologie: € 13.00

6 tipologie: € 18.00

Sorbetto all'arancia e zenzero  

€ 12.00

Tortino alle pere e cioccolato, crema al mascarpone e cognac, salsa mou

€ 13.00

Semifreddo allo zabaione, crumble al cacao e salsa al cioccolato

€ 13.00

Monte Bianco rivisitato alle castagne del Mottarone

€ 13.00

*Il 5% per il servizio non è incluso nei prezzi soprariportati*

*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*