

MENU



follow us

@white_restaurant_bar
#whiterestaurant

Vi preghiamo di segnalare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Il nostro elenco di allergeni è disponibile su richiesta.

Per garantire una buona conservazione alcuni alimenti possono essere stati abbattuti all'origine.

Please report any allergies and intolerances to the service staff. Our allergen list is available on request.

To ensure a good conservation of some products, temperature reduction methods may have been used.

S'il vous plaît communiquer au personnel de service allergies et intolérances. Notre liste d'allergènes est disponible sur demande.

Pour assurer une bonne conservation de certains produits, des méthodes de réduction de température peuvent avoir été utilisées.

ANTIPASTI

Zingara di Fassona, Robiola di Roccaverano, senape e ristretto di carne	18
Lumache Alpine croccanti, crema di broccoli, torba e aglio nero	18
Anguilla alla brace, cugnà, spuma di patate affumicata e cipolla rossa in carpione	20
Carciofo stufato, crema alle acciughe e pane alle erbe di montagna	16
Petto e coscia di quaglia, pimento, ginepro e cime di rapa	18

PRIMI PIATTI

Ravioli di ossobuco, estratto di barbabietola e lemon grass	18
Tajarin, crema di parmigiano e ragù di faraona	18
Ravioli di pappa di pomodoro, pecorino e crema di cavolfiore	18
Spaghetti ai ricci di mare, lime e zenzero	22

SECONDI PIATTI

Scamone di vitella, scaloppa di foie gras, funghi e pesca	26
Petto d'anatra, crema di datteri e zucca di Hokkaido	22
Lingua di vitella croccante, cardi, nocciola e tartufo nero	20
Ombrina alla vicentina e crema di carote	20

COSTATA DI VITELLA PIEMONTESE

Taglio selezionato da Martini Carni servito con salsa bernese e verdure di stagione

60€
Piatto per due persone (650g)

LA NOSTRA BERKEL

Selezione di tre affettati di primissima qualità, serviti con la nostra focaccia di farine Mulino Marino

38€
Piatto per due persone

APPETIZERS

Veal carpaccio, goat cheese, mustard and meat juice	18
Crunchy alpine snails, broccoli cream and black garlic	18
Grilled eel, cugnà, smoked potatoes mousse and red onion	20
Stewed artichoke, anchovy cream and bread with mountain herbs	16
Quail breasts and thighs', stalks, juniper and turnip greens	18

FIRST COURSES

Ravioli filled with marrow bone, with beetroot extract and lemongrass	18
Tajarin, parmesan cream and guinea fowl sauce	18
Ravioli stuffed with pappa al pomodoro, pecorino cheese and cauliflower cream	18
Spaghetti with sea urchins, lime and ginger	22

MAIN DISHES

Veal rump, foie gras escalope, mushrooms and peach	26
Duck breast, date cream and Hokkaido pumpkin	22
Crispy calf tongue, cardoon, hazelnut and black truffle	20
Croaker "vicentina style" and carrots cream	20

RIB EYE OF PIEDMONT VEAL

Local meat from Martini butcher with bernese sauce and seasonal vegetables

60€
Plate for two people (650g)

OUR BERKEL

Selection of 3 types of cured meat cutted with our Berkel served with Focaccia made from organic flours

38€
Plate for two people

HORS D'OEUVRE

Carpaccio de veau, Robiola de chèvre, moutarde et jus de veau	18
Escargots alpins croustillants, crème de brocoli et ail noir	18
Anguille grillée, crème de pommes de terre et oignon rouge aigre	20
Artichaut, crème aux anchois et pain aux herbes de montagne	16
Poitrine et cuisse de caille, blé, genévrier et navet	18

PREMIER COURS

Ravioli farci de viande braisé, jus de betterave et lemongrass	18
Tajarin, crème de parmesan et ragoût de pintade	18
Ravioli de "pappa al pomodoro", pecorino et crème de chou-fleur	18
Spaghetti aux oursins, citron vert et gingembre	22

PLAT PRINCIPAL

Croupe de veau, escalope de foie gras, champignons et pêche	26
Poitrine de canard, crème de dattes et citrouille de Hokkaido	22
Langue de veau croustillant, cardons, noisette et truffe noire	20
Ombrine à la vicentine et crème de carottes	20

COTE DE VEAU PIÉMONTAISE

Viande locale de la boucherie Marco Martini servi avec sauce bernoise et légumes de saison

60€
Assiette pour deux personnes (650g)

NOTRE BERKEL

Sélection de 3 charcuterie coupé à la Berkel servi avec notre Focaccia de farines biologiques

38€
Assiette pour deux personnes