



Due figure opposte.
Due fratelli.
Bacco ricerca.
È inquietudine creativa, profondità, ossessione per il dettaglio.
Trasforma la materia attraverso istinto e sensibilità, cercando continuamente
qualcosa che ancora non esiste.
Narciso invece vive il riflesso dell'altro.
La sala, il vino, l'ospitalità, il piacere condiviso.
È presenza, relazione, convivialità.
Lo sguardo che completa ciò che la cucina ha iniziato.
Tra queste due anime nasce la nostra identità.
Una cucina che oscilla continuamente tra introspezione ed ebbrezza, rigore e
spontaneità, tensione e accoglienza.
Il menu non è soltanto un percorso gastronomico,
ma il riflesso di una visione familiare.
Un equilibrio necessario tra due personalità diverse,
che proprio nelle loro differenze trovano armonia.



Percorso Radici

“Radici” è il racconto della nostra storia.

Un percorso che nasce dalla memoria familiare e si sviluppa attraverso una visione contemporanea della cucina piemontese.

Ogni piatto affonda le proprie radici nei sapori che hanno accompagnato la nostra crescita: ricette tramandate, gesti quotidiani, preparazioni nate nella cucina di casa e custodite dalla generazione dei nostri genitori, che per anni hanno dato vita e identità al ristorante.

Oggi quel patrimonio viene raccolto e reinterpretato da noi con il desiderio di preservarne l'anima portandola verso una nuova evoluzione.

La tradizione piemontese rimane il punto di partenza.

La materia prima, la stagionalità, il rispetto del territorio e della sua biodiversità guidano ogni scelta.

Ma accanto alla memoria convivono ricerca, tecnica e sensibilità contemporanea, in un dialogo continuo tra passato e presente.

“Radici” non vuole essere un esercizio nostalgico.

Vuole raccontare come una cucina possa evolversi senza perdere la propria identità.

Come il ricordo possa trasformarsi in linguaggio creativo.

Questo percorso è il nostro modo di guardare avanti senza dimenticare da dove veniamo.



Ciretta

Mozzarella Fiordilatte, peperone e acciuga di Sciacca.
Dedicato alla nostra nonna Cira, "Ciretta".

Steak tartare

Fassona piemontese "alla maniera tradizionale".

Vitello tonnato

Girello di vitello e salsa tonnata tradizionale.

Carnaroli, come fosse un plin

Risotto alla salvia, fondo bruno e salvia fritta.

Nodino alla torinese

Vitello, panatura dorata, patata mantecata al burro e fondo d'arrosto.

Pre dessert

Limone e salvia.

Sfoglia

Crema diplomatica variegata ai frutti di bosco.

70,00

Il menù degustazione s'intende per tutto il tavolo.

Percorso Grinale

Un menù concepito come un'ascesa.

Dalla terra fertile del fondovalle fino alla vetta, ogni portata rappresenta una tappa di un cammino verticale, fisico e interiore.

Gli ingredienti mutano con l'altitudine, cambiano consistenza, intensità e carattere.

La cucina segue il ritmo della montagna: nasce dal basso, dalle radici, dalla materia viva, e si eleva progressivamente verso elementi più essenziali, puri, rarefatti.

È un percorso che racconta il paesaggio attraverso le sue trasformazioni.

Boschi, rocce, erbe spontanee, acque fredde, vento, sole.

Ogni piatto custodisce un frammento di quota, una memoria del territorio, un equilibrio fragile tra istinto e precisione.

La nostra cucina non cerca di imitare la natura, ma di dialogare con essa.

Ogni ingrediente viene osservato nel suo momento più autentico, rispettato nella sua identità e accompagnato in una continua trasformazione.

Salire significa cambiare prospettiva, alleggerire il superfluo, avvicinarsi all'essenza.

Come in montagna, anche a tavola il valore non è soltanto la meta, ma il percorso necessario per raggiungerla.



Porro, patata, brace

Il gesto antico di trasformare pochi ingredienti in qualcosa di profondamente appagante.

Anguilla, fagioli, alloro

Fagioli del Diavolo senza Dio. Confine tra acqua e terra.

Riso al balzo

Riso croccante, ragù di rana. Incontro tra risaia e torrente.

Animella, dragoncello

Eleganza ed istinto, le frattaglie e consistenze croccanti.

Capriolo, abete, crème fraîche affumicata

La quota più alta del percorso. Il lato più autentico e selvatico della montagna

Pre dessert

Ginepro. Mela verde. Foglia di fico.

Susina gialla e capra

Gelato alle susine gialle e spuma tiepida al latte di capra.

80,00

Il menù degustazione s'intende per tutto il tavolo.