



---

VITA NOVA

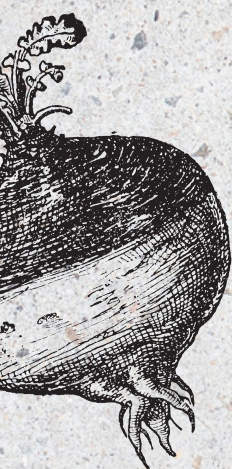
Menù





## TRE PORTATE

60 euro bevande escluse



### ZUCCA

Zucca, Castelmagno,  
Barbaresco

### CIPOLLA

Cipolla, porro e erba cipollina



### MANDARINO

Baba con mandarino in 5  
forme



# DEGUSTAZIONE

120 euro bevande escluse



Stuzzichini di benvenuto

'Midollo' di porro brulé

Taco di scorfano, nocciole e chutney di  
radicchio

Zuppa di porro, nocciola e arilli di  
melograno

Risotto al radicchio e canditi di  
melograno

Lische, squame, occhi, e pelle di  
scorfano e cachi

Radicchio tardivo caramellato al succo  
di melograno

Cheesecake di cachi e cacao grue

Piccola pasticceria del giorno



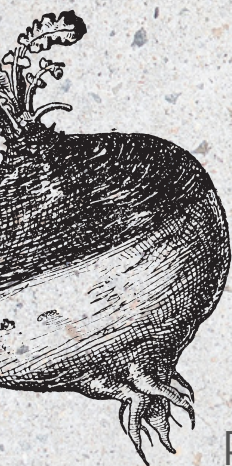




## ALLA CARTA

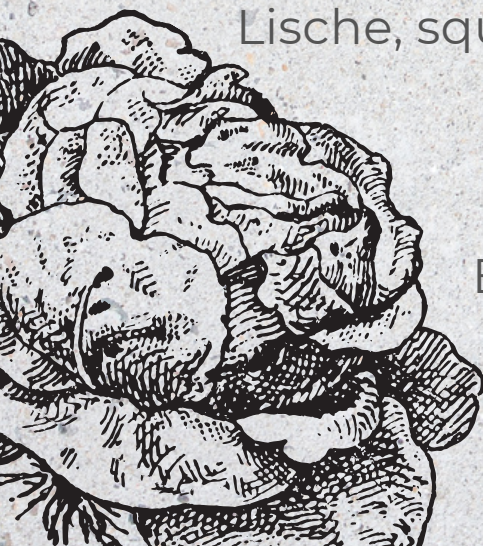
### ANTIPASTI

Zucca, Castelmagno, Barbaresco.	23
'Midollo' di porro brulè	18
Taco di scorfano, nocciole e chutney di radicchio	22



### PIATTI PRINCIPALI

Cipolla, porro e erba cipollina	27
Zuppa di porro, nocciola e arilli di melograno	23
Risotto al radicchio e canditi di melograno	26
Radicchio tardivo caramellato al succo di melograno	22
Lische, squame, occhi, e pelle di scorfano e cachi	28



### DESSERT

Baba con mandarino in 5 forme	18
Cheesecake di cachi e cacao grue	17
Piccola pasticceria del giorno	





---

VITA NOVA

Drinks





## VINI

### ROSSI

Selezione Fiumana - Monleale (cantina di Tortona)

Croatina eccentrico (azienda agricola Gian Paolo Repetto)

Rosato 'Diagonale' (azienda agricola Gian Paolo Repetto)

### BIANCHI

Selezione Fiumana - Derthona

Renesio Incisa Arneis DOCG

Tamardì Bricco Genestreto Roero DOCG (Monchiero Carbone)

### BOLLICINE

Alta Langa DOCG extra brut

Alta Langa DOCG blanc de noir pas dosé (Ettore Germano)





# COCKTAILS



## MARTINI

Gin aromatizzato al  
melograno

14



## BEETS ON THE ROCKS

Whiskey sour alla  
barbabietola

15



## GIN AND TONIC

Gin aromatizzato alla zucca e  
tonica allo zenzero

14



## MANDARIN MARGARITA

Margarita al mandarino  
e sale affumicato

13

