

Antipasti

Il vitello Fassone cotto e
crudo

€15,00

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

Peperoni arrosto ripieni e
bagnetto verde

€14,00

FILLED PEPPERS AND GREEN SAUCE

Cocotte di zucca e fonduta con
tartufo nero

€14,00

PUMPKINS AND FONDUE WITH BLACK TRUFFLE

Cardi e salsiccia con crema di
bagna caoda

€14,00

THISTLE AND SAUSAGE WITH ANCHOVIES CREAM

Lumache dello chef

E 14,00

CHEF SNAILS

Primi Piatti

Ravioli di topinambour al
tartufo nero

€18,00

JERUSALEM ARTICHOCK RAVIOLI WITH BLACK TRUFFLE

Agnolotti del plin al sugo di
arrosto

€13,00

PINCHED RAVIOLI WITH ROAST SAUCE

Tajarin al ragù di salsiccia di
Bra

€13,00

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

Lasagne alle verdure

€13,00

LASAGNA WITH VEGETABLES

Crema di broccoli con gamberoni

€14,00

BROCCOLI SOUP WITH PRAWNS

Secondi Piatti

Tenera di vitello al Barbaresco

€17,00

VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE

Filetto di maiale alle prugne

€17,00

PORK FILET WITH PRUNES

Tagliata di vitello con verdure
alla griglia

€22,00

CUT OF VEAL AND GRILLED VEGETABLES

Merluzzo al vapore

€18,00

STEAMED CODFISH

Torta di ricotta e erbette

€12,00

RICOTTA CHEESE AND HERBS QUICHE

Formaggi misti

€12,00

SELECTION OF CHEESE

Salumi misti

€13,00

SELECTION OF COLD CUTS

Dolce

€8,00

DESSERT

Dolce misto

€10,00

MIX OF DESSERT

Acqua

€2,00

WATER

Caffè

€2,00

ESPRESSO

Grappe e amari

da €2,00

GRAPPA AND LIQUEUR
FROM

Per il consumo di una sola portata verrà addebitato il costo del coperto €3,00

I nostri prodotti ittici sono surgelati all'origine.

In questo esercizio vengono utilizzati prodotti allergeni, per qualsiasi informazione al riguardo, rivolgersi al personale.