

## Antipasti

Il vitello Fassone cotto e crudo € 15,00  
PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

La quaglia, il suo uovo, asparagi e lamponi € 15,00  
QUAIL, ITS EGG, ASPARAGUS AND RASPBERRY

Tortino di asparagi con fonduta e tartufo nero € 14,00  
ASPARAGUS QUICHE, FONTINA CHEESE AND BLACK TRUFFLE

Prosciutto crudo di Cuneo dop e mozzarella di bufala  
€ 14,00  
CUNEO RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE

Millefoglie di lingua, bagnetto verde e nocciole salate  
€ 14,00  
VEAL TONGUE, GREEN SAUCE AND SALTED HASELNUTS

Filetto di trota affumicato al Moscato con burro  
aromatizzato e pane tostato € 14,00  
SMOKED TROUT FILET WITH BUTTER

Lumache dello chef € 15,00  
CHEF SNAILS

## Primi Piatti

Agnolotti del plin al burro e salvia € 14,00  
PINCHED RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra € 14,00  
THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

Lasagna alle verdure, pesto e besciamella alla toma di  
Roccamare € 14,00  
LASAGNA WITH GRILLED VEGETABLES, PESTO SAUCE AND TOMA CHEESE

Gnocchi di patate al timo e camomilla con pomodoro  
fresco € 14,00  
POTATOES GNOCCHI WITH THYME, CHAMOMILE AND FRESH TOMATO

Crema di piselli con fave e Seirass € 14,00  
PEA AND BROAD BEAN SOUP WITH SEIRASS CHEESE

## Secondi Piatti

Tenera di vitello al Barbaresco <small>VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE</small>	€ 17,00
Agnello in due cotture: al forno e croccante <small>LAMB IN TWO WAYS: IN HOVEN AND FRIED</small>	€ 20,00
Tagliata di vitello con verdure grigliate <small>CUT OF VEAL AND GRILLED VEGETABLES</small>	€ 22,00
Trancio di merluzzo in crosta di lavanda <small>CODFISHT FILET WITH LAVENDER</small>	€ 18,00
Torta di erbe e ricotta <small>RICOTTA CHEESE AND HERBS QUICHE</small>	€ 15,00
Formaggi misti <small>SELECTION OF CHEESE</small>	€ 13,00
Salumi misti <small>SELECTION OF COLD CUTS</small>	€ 13,00
Insalata verde o mista <small>GREEN OR MIXED SALAD</small>	€ 8,00/€10,00
Dolce <small>DESSERT</small>	€ 8,00
Dolce misto <small>MIX OF DESSERTS</small>	€ 12,00
Acqua <small>WATER</small>	€ 2,00
Caffè <small>ESPRESSO</small>	€ 2,00
Grappe e amari <small>GRAPPA AND LIQUEUR</small>	da € 3,00 FROM

Coperto di E 3,00.

In questo esercizio vengono utilizzati prodotti allergeni, per qualsiasi informazione a riguardo rivolgersi al person