



Antipasti

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

€ 16,00

La quaglia, finocchi, albicocche e mirtilli

QUAIL, FENNEL, APRICOT AND BLUEBERRIES

€ 16,00

Prosciutto crudo di Cuneo dop e mozzarella di bufala

CUNEO RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE

€ 15,00

Carpaccio di pesce spada con ananas e pepe rosa

SWORDFISH CARPACCIO ,PINEAPPLE AND PINK PEPPER

€ 15,00

Melanzana arrosto, burrata, pesto e maionese di pomodoro

ROASTED EGGPLANT, BURRATA, PESTO AND TOMATO SAUCE

€ 15,00

Insalata di fegatini di coniglio con caprino fresco e pesche

RABBIT LIVERS WITH GOAT CHEESE AND PEACHES

€ 15,00

Lumache dello chef

CHEF SNAILS

€ 16,00



Primi Piatti

Plin al burro e tartufo nero

PINCHED RAVIOLI FILLED WITH MEAT WITH BUTTER AND BLACK TRUFFLE

€ 20,00

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

€ 15,00

Risotto al lime con code di gambero

LIME RISOTTO AND PRAWNS

€ 15,00 (PER PORZIONE)

MINIMO 2 PERSONE

Lasagna alle verdure, pesto e besciamella alla toma di Roccamerano

LASAGNA WITH GRILLED VEGETABLES, PESTO AND GOAT CHEESE

€ 15,00



Secondi Piatti

Tenera di vitello al Barbaresco

VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE

€ 20,00

Tagliata di vitello con verdure grigliate

CUT OF VEAL AND GRILLED VEGETABLES

€ 23,00

Trancio di salmone affumicato e insalata agli agrumi

SALMON STEAK AND ORANGES

€ 20,00

Pomodoro cuore di bue ripieno di robiola e basilico

STUFFED TOMATO WITH CHEESE AND BASIL

€ 16,00

Costine di maiale e cipollotto caramellato

PORK RIBS AND CARAMELIZED SPRING ONION

€ 20,00

Formaggi misti (8 pezzi)

SELECTION OF CHEESE

€ 18,00

Insalata verde o mista

GREEN OR MIXED SALAD

€ 8,00/€10,00



Dolci

Bunet bianco

€8,00

Panna Cotta alla menta

€8,00

Torta di nocciole con zabaione

HASELNUT CAKE WITH ZABAIONE

€8,00

Tiramisù alle albicocche

APRICOT TIRAMISU

€8,00

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla crema

CHOCOLATE SOUFLE' AND ICE CREAM

€8,00

Sorbetti di nostra produzione

€8,00

Gelato di nostra produzione

€8,00



Pane di farina piemontese

Focaccia assortita

Cracker aromatizzati

Piccola Pasticceria

PRODOTTI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA

Acqua

WATER

€ 2,00

Caffè

ESPRESSO

€ 2,00

Grappe e amari

GRAPPA AND LIQUEUR

da /from € 4,00

Coperto € 3,00

Cover charge € 3,00

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