

## Antipasti Appetizers

*Carne cruda di vitello di fassona battuta al coltello* ♥♥  
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal

€ 12,00

*Crostatina ai funghi con fonduta*  
Tart made with Porcini mushrooms and fondue sauce

€ 12,00

*Vitello in salsa tonnata*  
Chilled veal slices with tuna sauce

€ 10,00

*Flan di zucca con salsa di Parmigiano*  
Pumpkin flan with Parmigiano cheese sauce

€ 10,00

*Filetino di maiale scottato con semi di Chia su letto di cavolo rosso*  
Pork fillet with Chia seeds on red cabbage

€ 12,00

*Degustazione Mongalletto*  
*vitello in salsa tonnata, peperoni alla piemontese, cipolle ripiene, capônet, acciughe in salsa verde, lingua al bagnet rous*

€ 15,00

Mongalletto combination plate:  
**chilled veal slices with tuna sauce, Piemontese peppers, stuffed onions, "capônet"(stuffed cabbage leaves), anchovies in green sauce, tongue served with Piemontese tomato sauce**

### *La pasta fatta in casa* Home made pasta

*Ravioli del plin al burro e salvia*  
Traditional ravioli with butter and sage

€ 13,00

*"Tajarin" ai 30 tuorli al ragù di salsiccia/ saltati al burro* ♥♥  
Tagliolini pasta made with 30 yolks with sausage sauce/ butter sauté

€ 12,00

*Ravioli di fonduta e tartufo nero saltati al burro* ♥♥  
Ravioli with fondue and black truffle sautéed in butter

€ 12,00

*Gnocchi di patate rosse con ragù d'anatra*  
Red potatoes gnocchi with duck ragout

€ 12,00

*Rabaton - gnocchetti di Seirass e porri gratinati al forno*  
Rabaton - type of gnocchi made with Seirass cheese and leeks gratinated

€ 10,00

*"Gorgo e pere" - ravioli di gorgonzola extra e pera caramellata*  
"Gorgo e pere"- ravioli stuffed with gorgonzola cheese and caramelized pears

€ 12,00

### *Le nostre zuppe* Our soups

*Gratin di minestra di trippa in umido alla piemontese* **20 min**  
Gratinéed Piemontese tripe soup

€ 12,00

*Zuppa di cipolle gratinata come la si faceva una volta...20 min*  
Gratinéed onion soup made like in the old times...

€ 12,00

*Minestrone di verdure dell'orto*  
Mix of fresh vegetables soup

€ 12,00



*Le carni*  
**The meats**

*Rolata di coniglio al Roero Arneis*  
Rabbit rollè with Roero Arneis wine

€ 16,00

*Stracotto di guancia di vitello al vino Barbera Castellinaldo*  
Braised veal cheek with red wine Barbera Castellinaldo



€ 18,00

*Bocconcini di tacchino e mele*  
Turkey tidbits with apples

€ 16,00

*Uova al paletto ♥♥*  
Fried eggs

€ 10,00

*Tagliata di sottofiletto di fassona con radicchio scottato*  
Thinly sliced veal filet with seared radicchio

€ 18,00

*Filetto di vitello di fassona  
alla piastra ♥♥ / al pepe verde / ai funghi*  
Veal filet \*

€ 24,00

grilled ♥♥ / with green peppercorns / with mushrooms

*Il pesce*  
**The fish**

*Zuppetta di seppioline e polipetti*  
Soup of small cuttlefish and baby octopus

€ 16,00

*Formaggio*  
**Cheese**

*Selezione di formaggi*  
Cheese selection

*secondo quantità*  
according to quantity

♥♥ **DA ABBINARE AL TARTUFO BIANCO** (secondo disponibilità) quotazione di mercato  
**WHITE TRUFFLE SUGGESTIONS** (subject to availability) market price

*Le carni e il pesce sono accompagnati da verdure di stagione*  
The meats and the fish are served with seasonal vegetables

*L'olio di oliva ed extra vergine d'oliva utilizzato è estratto in Italia da olive coltivate in Italia.*  
The oil and the extra virgin olive oil used is extracted in Italy from olives grown in Italy



**SI INFORMANO I NOSTRI GENTILI CLIENTI, CHE NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI ALCUNI ALIMENTI INDICATI DALLA NORMATIVA EUROPEA COME ALLERGENI, PERTANTO CHIEDIAMO ALLA NOSTRA GENTILE CLIENTELA**

**DI INFORMARCI SUBITO IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, AL FINE DI POTER INDICARE ORALMENTE LA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI ONDE EVITARE QUALSIASI PROBLEMA DI SALUTE AI NOSTRI OSPITI.**

**WE INFORM OUR DEAR CUSTOMERS, THAT IN OUR KITCHEN ARE USED SOME FOOD AS INDICATED BY EUROPEAN STANDARD ALLERGENS, THEREFORE WE ASK TO OUR GUESTS INFORM US IMMEDIATELY IF THERE ARE FOOD ALLERGIES, IN ORDER TO INDICATE COMPOSITION OF OUR DISHES TO AVOID ANY PROBLEM OF HEALTH TO YOU.**