

## *Antipasti* **Appetizers**

*Carne cruda di Fassona al coltello* € 12,00  
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal

*Vitello in salsa tonnata e fiore di capperi* € 12,00  
Chilled veal slices with tuna sauce

*Insalata russa in cialda di pasta brisé* € 10,00  
Pastry wafer with mix of vegetables and mayo

*Dadolata di polpo con cuori di bue e fagiolini* € 13,00  
Diced octopus with tomatoes and green beans

*Terrina estiva di verdure con emulsione al pomodoro* € 10,00  
Mixed vegetable terrine with tomato emulsion

*Degustazione:* € 15,00  
*carne cruda battuta al coltello -vitello in salsa tonnata- peperoni alla piemontese  
acciuغه al bagnet rous-tomino al verde*

*Degustazione:*  
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal - Chilled veal slices with tuna sauce-  
Piemontese peppers- anchovies with Piemontese tomato sauce -cheese with green sauce

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

*Ravioli del plin ai tre arrosti con burro d'alpeggio e salvia* € 13,00  
Traditional ravioli with alpine butter and sage

*"Tajarin" ai 30 tuorli ai funghi Porcini* € 13,00  
Tagliolini pasta made with 30 yolks with Porcini mushrooms

*Gnocchi di patate con pesce spada, menta e melanzane* € 13,00  
Potatoes gnocchi with swordfish, mint and eggplant

*Ravioli ripieni di fonduta con tartufo nero saltati al burro d'alpeggio* € 12,00  
Ravioli stuffed with fondue and black truffle sautéed in butter

*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 o attraverso il registro allergeni, 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 the composition of our dishes orally or through the allergen register, to avoid any problem of health to you.*

## **Secondi** **Main courses**

*Stracotto di guancia di vitello al vino Barbera Castellinaldo con purea di patate* € 18,00  
Braised veal cheek cooked in Barbera Castellinaldo wine with mash potatoes

*Insalatina Mongalietto:* € 16,00  
*Insalata, galletto, nocciole, peperone in agrodolce, crostini, maionese allo yogurt, grana*  
Mongalietto salad:  
Salad, cockerel, hazelnut, sweet and sour peppers, crouton, yogurt mayonnaise, parmesan

*Tagliata di Fassona con verdure di stagione* € 19,00  
Thinly sliced veal filet with seasonal vegetables

### ***Il pesce*** **The fish**

*Gamberi e funghi trifolati* € 18,00  
Shrimp and sautéed mushrooms

### ***Formaggio*** **Cheese**

*Selezione di formaggi* secondo quantità  
Cheese selection according to quantity

### ***Dessert*** € 6,50

*Semifreddo al torrone con cioccolato caldo*  
Nougat parfait with chocolate

*Panna cotta con salsa di pesche*  
Panna cotta with peach sauce

*Cheesecake ai frutti di bosco*  
Berries cheesecake

*Crema brulée al pistacchio*  
Pistachio crema brulée

*Gelato e sorbetto di nostra produzione*  
Home made ice-cream and sorbet

Coperto: € 2,50/ persona  
Place setting: € 2,50/ person