

Antipasti **Appetizers**

Carne cruda di Fassona al coltello con sedano e scaglie di Parmigiano € 13,00
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal with Parmigiano cheese and celery

Vitello in salsa tonnata e fiore di capperi € 13,00
Chilled veal slices with tuna sauce

Crostatina di verdure con delicata salsa di acciughe € 12,00
Vegetables tart with fine anchovies sauce

Baccalà con patate, pomodori, olive e cialda al nero di seppia € 14,00
Cod with potatoes, tomatoes, olives and waffle with cuttlefish ink

Degustazione: € 18,00
carne cruda battuta al coltello -vitello in salsa tonnata- peperoni alla piemontese
acciughe 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 al burro e salvia € 14,00
Traditional ravioli with butter and sage

"Tajarin" ai 30 tuorli al ragù di carne € 13,00
Tagliolini pasta made with 30 yolks with meat sauce

Gnocchi di patate al Castelmagno d'alpeggio e granella di nocciole € 13,00
Potatoes gnocchi with Castelmagno cheese sauce and chopped hazelnuts

Ravioli di borragine con fonduta di caprino € 13,00
Borage ravioli with goat cheese sauce

Le nostre zuppe **Our soups**

Zuppa di cipolle gratinata **20 min** € 12,00
Gratinéed onion soup **20 min**

*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.*

Alcuni alimenti di nostra produzione vengono mantenuti ad una temperatura di -18° per garantirne qualità e sicurezza

Secondi *Main courses*

Stracotto di guancia di vitello al vino Barbera Castellinaldo con purè di carote € 18,00
Braised veal cheek cooked in Barbera Castellinaldo wine with mash carrots

Tagliata di Fassona con patate e zucchine € 19,00
Thinly sliced veal filet with potatoes and courgettes

Filettino di maiale alle mele con verdure € 18,00
Pork fillet with apples and mixed vegetables

Il pesce *The fish*

Polpo con panatura leggera al mais, vellutata di piselli e cipolla rossa caramellata € 18,00
Octopus with light corn breading, pea cream and caramelized red onion

Formaggio *Cheese*

Selezione di formaggi secondo quantità
Cheese selection according to quantity

Dessert € 7,00

Semifreddo al caffè con salsa al cioccolato bianco
Coffee parfait with white chocolate sauce

Bônet – dolce tipico piemontese con caramello, amaretti, cacao
Bônet -typical piemontese dessert with caramel-coated custard, amaretti cookies and cocoa

Tiramisù al pistacchio
Tiramisu with pistachios

Tortino caldo al cioccolato con panna montata (10min)
Warm chocolate pie with cream (10min)

Crema brulée alla nocciola
Hazelnut creme brulee

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

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.

Some foods of our production are kept at a temperature of -18 ° to guarantee quality and safety