

Antipasti **Appetizers**

Carne cruda di Fassona al coltello con uovo sodo grattugiato € 13,00
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal with grated hard-boiled egg

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

Crostatina di verdure con salsa delicata di acciughe € 12,00
Vegetable tart with delicate anchovy sauce

Zuppetta di pesce con olive e patate € 14,00
Fish soup with olives and potatoes

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 arrostiti al burro e salvia € 14,00
Traditional ravioli with butter and sage

"Tajarin" ai 30 tuorli ai funghi porcini € 15,00
Tagliolini pasta made with 30 yolks with porcini mushrooms

Fettuccine integrali al ragù di carne € 13,00
Wholemeal fettuccine with meat sauce

Gnocchi di patate al Castelmagno e nocciole € 14,00
Potatoes gnocchi made with Castelmagno cheese and hazelnuts

Ravioli ripieni di fonduta con tartufo nero saltati al burro d'alpeggio € 15,00
Ravioli stuffed with fondue and black truffle sautéed in butter

Le nostre zuppe **Our soups**

Zuppa di cipolle gratinata € 13,00
Gratinéed onion soup

20 min
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 funghi trifolati € 20,00
Thinly sliced veal filet with mushrooms

Bocconcini di coniglio all'Arneis con peperoni € 18,00
Arneis-style rabbit bites with peppers

Il pesce **The fish**

Polpo impanato al mais con crema di piselli € 18,00
Corn breaded octopus with peas cream

Formaggio **Cheese**

Selezione di formaggi secondo quantità
Cheese selection according to quantity

Dessert € 7,00

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato
Coffee parfait with white chocolate sauce

Panna cotta ai fichi
Panna cotta with figs

Tortina di frolla, crema e frutta fresca
Tart with custard and fresh fruit

Pesche ripiene con cioccolato, amaretti e gelato al fior di latte
Stuffed peaches with chocolate, macaroons biscuits and ice cream

Crema brulée al pistacchio
Pistachio crema brulee

Coperto: € 2,70/ persona
Place setting: € 2,70/ 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