

Antipasti **Appetizers**

Carne cruda di Fassona al coltello con carciofi crudi € 13,00
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal with raw artichokes

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

Flan di topinambur con salsa di acciughe € 12,00
Topinambur flan with anchovy sauce

Degustazione: € 20,00
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**

"Tajarin" ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di vitello € 13,00
Tagliolini pasta made with 30 yolks with veal sausage meat sauce

Gnocchi di patate con carciofi saltati € 14,00
Potatoes gnocchi made with sauteed artichokes

Ravioli ripieni di fonduta saltati al burro d'alpeggio € 15,00
Ravioli stuffed with fondue sautéed in butter

Risotto al Nebbiolo mantecato al blu del Moncenisio € 15,00
Risotto with Nebbiolo wine creamed with Moncenisio blue cheese

Le nostre zuppe **Our soups**

Zuppa di cipolle gratinata **20 min** € 13,00
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 verdure miste € 18,00
Braised veal cheek cooked in Barbera Castellinaldo wine with mix vegetables

Tagliata di sottofiletto di Fassona con radicchio scottato € 20,00
Thinly sliced veal filet with seared radicchio

Bocconcini di cinghiale con polenta € 19,00
Boar bites with polenta

Formaggio
Cheese

Selezione di formaggi secondo quantità
Cheese selection according to quantity

Dessert
€ 7,00

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato
Nougat parfait with chocolate sauce

Tortino al cioccolato fondente con gelato al fiordilatte – 10 minuti
Warm dark chocolate cake with fiordilatte ice cream – 10 minutes

Pesche ripiene con gelato all'amaretto
Stuffed peaches with amaretti biscuits ice cream

Zabaione in tazza
Hot eggnog

Coperto: € 3,00/ persona
Place setting: € 3,00/ 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