

Antipasti **Appetizers**

Carne cruda di Fassona al coltello, sedano, Parmigiano Reggiano € 13,00
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal, celery and Parmigiano Reggiano

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

Flan di pomodorini e spuma di burrata € 12,00
Soufflé of cherry tomatoes and burrata foam

Baccalà, finocchio e pomodori secchi € 14,00
Cod, fennel and dried tomatoes

Rolata di coniglio ai funghi porcini € 15,00
Rabbit rolata with Porcini mushrooms

Insalata verde, pomodoro, olive, uovo e Parmigiano Reggiano € 12,00
Green salad, tomatoes, olives, egg and Parmigiano Reggiano

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-
stuffed peppers- anchovies with Piemontese tomato sauce -cheese with green sauce

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

"Tajarin" ai 30 tuorli con ragù di carne € 14,00
Tagliolini pasta made with 30 yolks with meat sauce

Gnocchi di patate al Castelmagno € 14,00
Potatoes gnocchi with Castelmagno cheese

Risotto alla borragine € 15,00
Borage risotto

Ravioli al plin saltati burro d'alpeggio e timo € 15,00
Traditional "plin" ravioli sautéed with butter and thyme

Ravioli ripieni di fonduta saltati al burro con tartufo nero € 15,00
Ravioli filled with fondue sautéed in butter with black truffle

Si informano i nostri gentili clienti, che nella nostra cucina sono utilizzati alcuni alimenti indicati dalla normativa europea come allergeni, pertanto chiediamo 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 garantire qualità e freschezza.

Secondi accompagnati da verdure **Main courses with vegetables**

<i>Stracotto di guancia di maiale al vino Barbera Castellinaldo</i> Braised pork cheek cooked in Barbera Castellinaldo wine	€ 18,00
<i>Costolette di agnello</i> Lamb ribs	€ 20,00
<i>Filetto di branzino alle erbe</i> Sea bass fillet in herb	€ 19,00
<i>Petto d'anatra scottato</i> Seared duck breast	€ 19,00

Formaggio
Cheese

<i>Selezione di formaggi</i> Cheese selection	<i>secondo quantità</i> according to quantity
--	--

Dessert
€ 8,00

Semifreddo al torrone con cioccolato
Nougat parfait with chocolate

Crème brûlée

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

Torta nocciola con gelato al Moscato
Hazelnut cake with Moscato wine ice cream

Pesche, amaretti e cacao
Peaches, amaretti and cocoa

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco
Panna cotta with berries sauce

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*