Antipasti
Appetizers

Carne cruda di Fassona al coltello con olio nocciola e granella ***(**)***
Chopped steak tartare of Fassona veal with hazelnut granules and oil **(**)**
€ 16,00

Vitello in salsa tonnata e fiore di cappero
Chilled veal slices with tuna sauce
€ 15,00

Flan di porri con crema di Raschera ***(**)***
Leek flan with a Raschera cheese cream **(**)**
€ 14,00

Degustazione Mongalletto:
Carne cruda battuta al coltello -vitello in salsa tonnata- peperoni alla piemontese
acciughe al bagnet rous-tomino al verde

Mongalletto tasting:
Chopped steak tartare of Piedmontese veal - Chilled veal slices with tuna sauce- stuffed peppers- anchovies with Piedmontese tomato sauce -cheese with green sauce
€ 22,00

La pasta fatta in casa
Home made pasta

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

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia
30-yolk tajarin pasta with sausage ragù
€ 15,00

Tajarin ai 30 tuorli saltati al burro d'alpeggio ***(**)***
30-yolk tajarin tossed in butter sauté **(**)**
€ 15,00

Ravioli al plin saltati burro d'alpeggio e salvia ***(**)***
Traditional "plin" ravioli sautéed with butter and sage **(**)**
€ 16,00

Ravioli ripieni di fonduta di Fontina saltati al burro d'alpeggio ***(**)***
Ravioli filled with Fontina cheese fondue tossed in butter **(**)**
€ 16,00

(**) DA ABBINARE AL TARTUFO BIANCO D'ALBA /
PERFECTLY PAIRED WITH ALBA WHITE
€38/ PREZZO A GRATTATA / PRICE PER SERVING

Secondi accompagnati da verdure
Main courses with vegetables

Rolatina di coniglio al forno
Oven-roasted rabbit roulade
€ 18,00

Tagliata di Fassona piemontese
Sliced veal steak
€ 20,00

Filetto di branzino cotto al forno con erbe aromatiche
Oven-baked sea bass fillet with aromatic herbs
€ 20,00

Stracotto di guancia di maiale al Barbera Castellinaldo
Slow-braised pork cheek in Barbera Castellinaldo wine
€ 20,00

Uova al tegamino ***(**)***
Fried eggs **(**)**
€ 12,00

Formaggio
Cheese

Selezione di formaggi Piemontesi: 3 pezzi € 10,00 / 6 pezzi € 20,00
Selection of Piedmontese cheeses: 3 pieces € 10,00 / 6 pieces € 20,00

Dessert
€ 8,00

Semifreddo al torrone e cioccolato fondente
Nougat parfait with dark chocolate

Torta di nocciole con gelato al Moscato
Hazelnut cake with Moscato wine ice cream

Panna cotta con salsa ai fichi
Panna cotta with figs sauce

Bonet – dolce tradizionale con cacao e amaretti
Bonet - traditional piemontese pudding with cocoa and amaretti biscuits

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

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 anche di nostra produzione vengono mantenuti ad una temperatura di -18° per garantire qualità e freschezza.

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