

Menù

Antipasti - Starters

Plateau di Affettati misti: filetto baciato, crudo, lardo, salame Platter of assorted cold cuts: Filetto baciato, ham, lard, salami	€ 11,00
Fassone piemontese “battuto al coltello” (3) Piedmont Fassone beef knife-chopped	€ 11,00
Insalatina Fruttata (Sedano, carote, Ananas, Uvapassa, lenticchie, toma) (3-12) V Fruity Salad (Celery, carrots, pineapple, raisins, lentils, toma cheese)	€ 9,00
Vitello Tonnato “al punto rosa” (5-13-14) Roast Veal slice cold with Tuna sauce	€ 11,00
Uovo all’ occhio di Bue con Bagna Cauda Estiva (5-14) Fried Egg with Summer Bagna Cauda	€ 10,00
Sformatino di Zucchine con Vellutata di Pomodori secchi (3-14) V Zucchini Flan with Sun-Dried Tomato Cream	€ 9,00
Tavolozza di 4 Antipasti Palette of four Appetizers	€ 15,00

Primi - First Courses

Ravioli del “plin” - al Burro e Salvia oppure al sugo d’ Arrosto (3-9-13-14) Meat Ravioli “plin” served with butter and Sage or roast Veal sauce	€ 13,00
Risotto Alle Capesante (3-4) Scallop Risotto	€ 10,00
Tajarin al Ragù d’ Anatra (9-14) Tajarin with Duck Ragù	€ 11,00
Gnocchi di Ricotta al Pomodoro e Basilico (3-9-14) V Ricotta Gnocchi with Tomato and Basil	€ 10,00
Linguine al Pesto (2-3-9) V Linguine with Pesto	€ 12,00

Secondi - Main Courses

Cappello del prete al Barbera Superiore (13) Fassone Stew with Barbera Superiore	€ 14,00
Lonza di maiale alle prugne (13) Pork loin with plums	€ 12,00
Tagliata di Filetto di Vitella piemontese Sliced fillet of “Fassone” Veal	€ 18,00
Cosce d’ Anatra ai Lamponi e Lime (13) Duck Legs with Raspberry and Lime	€ 14,00
Trancio di Salmone al Pompelmo (5) Salmon Steak with Grapefruit	€ 14,00
Plateau di 4 Formaggi “della Tradizione” (3) V Mix platter of local Cheeses	€ 13,00

Pane e Coperto € 3 - incluso il benvenuto e l’ Acqua microfiltrata, gasata e naturale
Tutte le preparazioni potrebbero richiedere l’ utilizzo di prodotti surgelati
Tabella degli allergeni nella pagina in fondo al menù

Bread and Cover charge € 3 - including welcome and microfiltered sparkling and still water
Frozen ingredients might be used to prepare all of the dishes
Allergen table on the page at the bottom of the menu

Menù completi - Complete Menus

Menù Degustazione - Tasting Menù

Tris di Antipasti - Trio of starters

Vitello Tonnato “al punto rosa”
Roast Veal slice cold with Tuna sauce

Insalatina Fruttata (Sedano, carote, Ananas, Uvapassa, lenticchie, toma))
Fruity Salad (Celery, carrots, pineapple, raisins, lentils, toma cheese)

Sformatino di Zucchine con Vellutata di Pomodori secchi
Zucchini Flan with Sun-Dried Tomato Cream

Un Primo a scelta tra: - A first course choice between :

Risotto Alle Capesante
Scallop Risotto

Tajarin al Ragù d' Anatra
Tajarin with Duck Ragù

Un Secondo a scelta tra: - A Main course choice between:

Cappello del prete al Barbera Superiore
Fassone Stew with Barbera Superiore
Lonza di maiale alle prugne
Pork loin with plums

Un dolce a scelta - A dessert choice

Euro 28,00 coperto non incluso EUR 28,00 cover not included

Menù Vecchio Piemonte - Menù Old Piedmont

Tavolozza di 4 Antipasti - Palette of four Appetizers

Fassone piemontese “battuto al coltello”
Piedmont Fassone beef knife-chopped

Vitello Tonnato “al punto rosa”
Roast Veal slice cold with Tuna sauce

Insalatina Fruttata (Sedano, carote, Ananas, Uvapassa, lenticchie, toma))
Fruity Salad (Celery, carrots, pineapple, raisins, lentils, toma cheese)

Sformatino di Zucchine con Vellutata di Pomodori secchi
Zucchini Flan with Sun-Dried Tomato Cream

Un Primo a scelta tra: - A first course choice between :

Ravioli del “plin” - al Burro e Salvia oppure al sugo d' Arrosto
Meat Ravioli “plin” served with butter and Sage or roast Veal sauce

Tajarin al Ragù d' Anatra
Tajarin with Duck Ragù

Un Secondo a scelta tra: - A Main course choice between:

Cappello del prete al Barbera Superiore
Fassone Stew with Barbera Superiore
Tagliata di Filetto di Vitello piemontese
Sliced fillet of “Fassone” Veal

Un dolce a scelta - A dessert choice

Euro 36,00 coperto non incluso EUR 36,00 cover not included

Menù Vegetariano Vegetarian Menu

Insalatina Fruttata (Sedano, carote , Ananas, Uvapassa, lenticchie, toma))
Fruity Salad (Celery, carrots, pineapple, raisins, lentils, toma cheese)
Sformatino di Zucchine con Vellutata di Pomodori secchi
Zucchini Flan with Sun-Dried Tomato Cream

Un Primo a scelta tra: - A first course choice between :

Gnocchi di Ricotta al Pomodoro e Basilico
Ricotta Gnocchi with Tomato and Basil
Linguine al Pesto
Linguine with Pesto

Un Secondo a scelta tra: - A Main course choice between:

Hamburger Vegetale
Vegetables Hamburger
Plateau di 4 Formaggi “della Tradizione”
Mix platter of local Cheeses

Un dolce a scelta - A dessert choice

Euro 32,00 coperto non incluso EUR 32,00 cover not included

Nei Menù Completi le quantità dei Piatti sono ridotte
in the complete menù the quantities of the dishes are reduced

Dolci - Desserts

Bunet piemontese (2-3-14) Dark Chocolate Pudding with Amaretti Biscuits	€ 6,00
Panna Cotta con purea di frutta (3) Panna Cotta served with Fruit sauce	€ 6,00
Semifreddo al Torroncino (2-3-14) Nougat Parfait served with dark Chocolate sauce	€ 6,00
Tiramisù (3) Tiramisu	€ 6,00
Crema catalana (3-14) Catalan cream	€ 6,00
Tortino di Mele alla Cannella con Crema allo Zabaione(3-9-14) Cinnamon Apple Tart with Zabaglione Cream	€ 6,00
Ananas Pineapple	€ 3,00
Gelato (Crema (2-14) , Limone, Nocciola (2-3-14)) Ice Cream (Vanilla, Lemon, hazelnut)	€ 4,00
Tavolozza di 3 dolci (bunet , semifreddo al Torroncino e Panna Cotta) Mixed samples 3 desserts listed above	€ 10,00

