

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 Tropicale (Pomodorini, bacche di Goji, Sedano, Fagiolini, Ananas) (12) V Tropical Salad (Cherry Tomatoes, Goji Berries, Celery, Green Beans, Pineapple)	€ 9,00
Vitello Tonnato “al punto rosa” (5-13-14) Roast Veal slice cold with Tuna sauce	€ 11,00
Tagliatelle di carote con pesto di rucola e Mandorle(2-3) V Carrot tagliatelle with rocket pesto and almonds	€ 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 Erbette e profumo di Limone (2-3) V Risotto with Herbs and Lemon Scent	€ 10,00
Tajarin Asparagi e Pinoli (2-9-14) V Tajarin with Asparagus and Pine Nuts	€ 11,00
Gnocchi di Ricotta con crema di Finocchi e pan Pesto (3-9-14) V Ricotta Gnocchi with Fennel Cream and Pan Pesto	€ 10,00
Linguine al Pesto di Basilico (9) V Linguine with Basil Pesto	€ 12,00

Secondi - Main Courses

Sottopaletta di Fassone al Cortese (13) Fassone veal stew with Cortese wine	€ 14,00
Cosce d’ Anatra ai frutti di bosco (13) Duck legs with berries	€ 12,00
Tagliata di Filetto di Vitella piemontese Sliced fillet of “Fassone” Veal	€ 18,00
Stinco di maiale agli Agrumi (13) Pork shank with citrus fruits	€ 14,00
Polpo saltato su crema di Ceci (4) Sautéed octopus on chickpea cream	€ 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 Tropicale (Pomodorini, bacche di Goji, Sedano, Fagiolini, Ananas) **V**
Tropical Salad (Cherry Tomatoes, Goji Berries, Celery, Green Beans, Pineapple)

Sformatino di Zucchine con vellutata di pomodori secchi **V**

Zucchini flan with sun-dried tomato cream

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

Risotto alle Erbette e profumo di Limone **V**

Risotto with Herbs and Lemon Scent

Tajarin Asparagi e Pinoli **V**

Tajarin with Asparagus and Pine Nuts

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

Sottopaletta di Fassone al Cortese

Fassone veal stew with Cortese wine

Cosce d' Anatra ai frutti di bosco

Duck legs with berries

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 Tropicale (Pomodorini, bacche di Goji, Sedano, Fagiolini, Ananas) **V**
Tropical Salad (Cherry Tomatoes, Goji Berries, Celery, Green Beans, Pineapple)

Sformatino di Zucchine con vellutata di pomodori secchi **V**

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 Asparagi e Pinoli **V**

Tajarin with Asparagus and Pine Nuts

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

Sottopaletta di Fassone al Cortese

Fassone veal stew with Cortese wine

Tagliata di Filetto di Vitella 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 Tropicale (Pomodorini, bacche di Goji, Sedano, Fagiolini, Ananas) **V**
Tropical Salad (Cherry Tomatoes, Goji Berries, Celery, Green Beans, Pineapple)
Sformatino di Zucchine con vellutata di pomodori secchi **V**

Zucchini flan with sun-dried tomato cream

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

Risotto alle Erbette e profumo di Limone **V**

Risotto with Herbs and Lemon Scent

Tajarin Asparagi e Pinoli **V**

Tajarin with Asparagus and Pine Nuts

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

