

## Menu Tradizione

Il nostro vitello tonnato

*Our "Vitello Tonnato"*

Agnolotti del plin ai tre arrosti

*Home made agnolotti with meat sauce*

Guancia di vitello brasata, purea di patate e  
carote

*Beef cheek with potatoes puree and carrots*

Panna cotta alla vaniglia e bacio di dama

*Panna cotta with vanilla and bacio di dama cookie*

40 €

abbinamento vini a persona 25€

*Wine pairing per person 25€*

## Antipasti

Battuta di Fassona piemontese e maionese  
alle erbe

*Fassona piemontese veal raw meat and herb mayo*

14 €

Uovo pochè, crema di pecorino e guanciale  
croccante

*Poached egg, pecorino cheese and guanciale*

14€

Trota marinata, maionese alla soia e  
passion fruit

*Marinated trout, soy mayonnaise and passion fruit*

15 €

Il nostro vitello tonnato della tradizione

*Our version of traditional «Vitello Tonnato»*

14 €

Tataki di \*tonno, mango e salsa ponzu

*Tuna tataki, mango and ponzu sauce*

15 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi

*Selection of 6 cheeses from Piemonte*

15 €

## Primi

Risotto carnaroli, crema di zucchine, basilico, oliva  
taggiasca e limone

*Carnaroli risotto, zucchini cream, basil, olives "Taggiasca"  
and lemon*

15 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti

*Home made agnolotti with three roasts and meat sauce*

15 €

Calamarata con \*calamaretti e pomodorini

*Pasta "calamarata" with cherry tomato and squid*

15 €

Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di lepre

*Home made tajarin with hare ragù*

15 €

## Secondi

\*Polpo scottato, cannellini e taccole

*Roasted octopus, cannellini beans and mangetout*

22 €

Entrecote, millefoglie di patate e caffè de Paris

*Entrecote, potato millefeuille, café de paris,*

22 €

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

*Beef cheek, potatoes puree and carrots*

18 €

\*Lumache alla bourguignonne "presidio Slow Food Cherasco"

*Snails bourguignonne "Slow Food Cherasco"*

20 €

In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione

## Dolci

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar e bacio di dama

*Panna cotta with Madagascar vanilla and bacio di dama cookie*

7 €

Mousse alla nocciola, caprese (gluten free) alle mandorle, limone candito

*Hazelnut mousse, caprese cake (gluten free) and candied lemon*

8 €

Babà al Rum, arancia e chantilly

*Babà with rum, orange and chantilly*

8 €

Bunet, mousse al caramello e copertura fondente

*Bunet with caramel mousse and dark chocolate glaze*

8 €

Tutti i prodotti per motivi igienico sanitari sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura positiva o negativa

\*I prodotti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

