

Piccola Tradizione

Battuta di Fassona, maionese alle erbe e
nocciola

*Fassone piemontese veal raw meat, herb mayo and
hazelnut*

Flan di verdura e fonduta di Bra duro
Vegetable flan and Bra cheese fondue

Tajarin fatti in casa al ragù di salsiccia
Home made tajarin with sausages ragù

30 €

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

45 €

abbinamento vini a persona 25€
Wine paring per person 25€

Antipasti

Battuta di Fassona piemontese , maionese alle
erbe e nocciola

*Fassona piemontese veal raw meat, herb mayo and
hazelnut*

14 €

*Salmone marinato, cavolo nero e maionese alla
soia

Marinated salmon, black cabbage and soy mayonnaise
15€

Il nostro vitello tonnato della tradizione
Our version of traditional «Vitello Tonnato»
14 €

Tartare di *tonno, bufala e capperi
Tuna tartare, bufala mozzarella, capre
16 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi
Selection of 6 cheeses from Piemonte
15 €

Primi

Cannellone con baccalà, nero di seppia e
zafferano

Cannelloni with cod, squid ink and saffron
15 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti
Home made agnolotti with three roasts and meat sauce
15 €

Tagliatelle, *gamberi, burrata e limone
Tagliatelle, prawns, burrata and lemon
16 €

Tajarin fatti in casa al ragù di salsiccia e
crema di Raschera
*Home made tajarin with sausages ragù and
raschera cheese*
15 €

Porzione extra +3€
Extra portion + 3€

Secondi

*Polpo arrostito e laccato alla barbecue,
spuma di patate al rosmarino e misticanza

*Grilled and barbecued octopus, potato and rosemary
foam and mixed salad*

22 €

Anatra in doppia cottura, il suo fondo e Pak-choi

Double cooked duck, sauce and pak-choi

23 €

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Beef cheek, potatoes puree and carrots

18 €

Filetto di *branzino, tapenade di olive taggiasche,
crema di zucchine e basilico

Sea bass fillett, olives tapenade, courgette and basil

22 €

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

Coperto comprensivo di pane fatto in casa e benvenuto 3,5€

Dolci

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar e bacio di
dama

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

8€

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 €

Tiramisù Momenti Gourmet

Tiramisù Momenti Gourmet

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

