

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 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€

Tartare di *tonno, bufala e capperi

Tuna tartare, bufala mozzarella, caper

16 €

Il nostro vitello tonnato della tradizione

Our version of traditional «Vitello Tonnato»

14 €

Paninetto al vapore allo zafferano,

*gamberi, piselli, aioli

Steamed saffron bread, shrimps, peas, aioli

15 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi

Selection of 6 cheeses from Piemonte

15 €

Primi

Agnolotti di *pesce fatti in casa, bisque di gamberi,
burrata e limone

*Home Made fish "agnolotti", shrimps bisque, burrata
cheese, lemon*

16 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti

Home made agnolotti with three roasts and meat sauce

15 €

Tagliatelle fatte in casa al nero di seppia,
cozze, pane alle acciughe

*Home made cuttlefish ink tagliatelle, mussels
anchovy bread*

16 €

Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragú di
salsiccia e crema di Raschera

*Home made tajarin with sausages ragú and
Raschera Cream*

15 €

Secondi

*Polpo scottato, cannellini e fagiolini

Roasted octopus, cannellini beans and green beans

22 €

Anatra in doppia cottura, spinacino,
millefoglie di patate

Double cooked duck, potato millefeuille, spinach,

22 €

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Beef cheek, potatoes puree and carrots

18 €

*Pescato del giorno, tapenade di olive taggiasche,
crema di zucchine e basilico

Fish of the day, olives tapenade, courgette and basil cream

22 €

*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

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*

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

