

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

*Alici fritte, salsa tartara e pomodorini confit

Fried anchovies, tartar sauce, confit cherry tomatoes

14 €

Battuta di Fassona e Tartufo Nero

Fassona veal raw meat and black truffle

19 €

Battuta di Fassona piemontese e maionese

alle erbette

Fassona piemontese veal raw meat and herb mayo

14 €

Uovo pochè, crema di Bra duro e pane alle

rosmarino

Poached egg, Bra cheese cream and rosemary bread

11€

Tartare di *tonno, bufala e capperi

Tuna tartare, bufala mozzarella, caper

15 €

Il nostro vitello tonnato della tradizione

Our version of traditional «Vitello Tonnato»

14 €

*Gamberi in pasta Kataifi e maionese al

wasabi

Shrimps with Kataifi and mayo wasabi

14 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi

Selection of 6 cheeses from Piemonte

15 €

Primi

Tjarin fatti in casa al burro e Tartufo Nero

Home made Tjarin with butter and black truffle

19 €

Agnolotti di *pesce fatti in casa, bisque di gamberi

e limone

Home Made fish "agnolotti", shrimps bisque, lemon

15 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti

Home made agnolotti with three roasts and meat sauce

14 €

Mezze maniche, datterino giallo, *tonno e

burrata

Mezze maniche pasta, yellow cherry tomatoe, tuna and burrata cheese

15 €

Tjarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di

salsiccia e crema di Raschera

Home made tjarin with sausages ragù and

Raschera Cream

14 €

Secondi

*Polpo scottato, cannellini e fagiolini

Roasted octopus, cannellini beans and green beans

22 €

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

Double cooked duck,, sauce and pak-choi

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

19 €

Frittura di *calamari e verdure con maionese agli
agrumi

Fry squid and vegetables and citrus mayo

18 €

In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il l 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

