

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 €

Menu Tartufo Bianco

Uovo pochè, crema di Bra duro, pane al
rosmarino e Tartufo Bianco

*Poached egg, bra cheese cream, rosemary bread, White
Truffle*

Battuta di Fassona al Tartufo Bianco

Fassona piemontese veal raw meat with White Truffle

Agnolotti del plin al Castelmagno e Tartufo
Bianco

*Agnolotti del Plin with Castelmagno cheese, and White
Truffle*

Bunet al cioccolato e mousse al caramello

Chocolate Bunet and caramel mousse

110 €

abbinamento vini a persona 25€

Wine paring 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 Bra duro e pane al
rosmarino

Poached egg, Bra cheese cream and rosemary bread

14€

*Alici fritte, salsa tartara e pomodorini confit

Fries anchovies, tartar sauce, confit cherry tomatoes

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

Gnocchi di patate, broccoli, acciughe e
nocciole

Potatoes gnocchi, broccoli, hazelnut,

anchovies

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 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

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 €

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 €

Bunet, mousse al caramello e copertura fondente

Bunet with caramel mousse and dark chocolate glaze

8 €



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€

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