

Antipasti

- Battuta di Fassona piemontese
Fassona piemontese veal raw meat
- Insalata di carciofi, menta e pecorino
Artichoke salad, mint and pecorino cheese
- 🍴 - Il nostro vitello tonnato della tradizione
Our version of traditional «Vitello Tonnato»
- Carpaccio di *Trota marinata, maionese di soia e passion fruit
Carpaccio of marinated trout, soy mayonnaise and passion fruit
- Tagliere di salumi e formaggi del Piemonte con miele e confettura di fichi
Selection of cold cuts and cheeses from Piemonte with honey and figs jam

Primi

- 🍴 - Agnolotti del plin fatti in casa con ripieno di anatra, il suo fondo e riduzione di Porto
Home made agnolotti stuffed with duck, meat sauce and reduction of Porto
- Calamarata con carciofi e calamaretti
Pasta "calamarata" with artichoke and squid
- Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di lepre
Home made tajarin with hare ragù
- Risotto carnaroli alla zucca, robiola di Roccaverano e pancetta croccante
Carnaroli risotto with pumpkin, robiola from Roccaverano and crispy bacon

MENU

Secondi

- 14 € 🍴 - Seppia arrostita su crema di zucca e patate saltate
Roasted cuttlefish, pumpkin cream and potatoes 19 €
- 13 € - Tagliata di Fassona , maionese alla nocciola e verdure saltate
Cut of Fassona beef, hazelnut mayo and buttered vegetables 21 €
- 14 € 🍴 - Guancia di vitello brasata, purea di patate, verdure e salsa al Barbera
Beef cheek with seasonal vegetables, potatoes puree and Barbera sauce 18 €
- 15 € - Lumache alla bourguignonne "presidio Slow Food Cherasco"
Snails bourguignonne " Slow Food Cherasco" 20 €

Menu Tradizione 40 €

- 15 € - il nostro vitello tonnato (Our "Vitello Tonnato")
- 14 € - Agnolotti del plin ai tre arrosti (home made "plin ai tre arrosti" with meat sauce)
- 15 € - Guancia di vitello brasata con contorno di stagione (beef cheek with seasonal vegetables")
- 14 € - Panna cotta alla vaniglia e bacio di dama (Panna cotta with vanilla and bacio di dama cookie)

