

## Antipasti

- Salsiccia di Bra con spuma di pecorino e granella di nocciola  
Sausage from Bra with pecorino foam and chopped hazelnuts
- Battuta di Fassona piemontese  
Fassona piemontese veal raw meat
- 🍴 - 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 ai tre arrosti e il suo fondo  
Home made «plin ai tre arrosti» with meat sauce
- Calamarata con crema di broccoli, tartare di tonno rosso e bottarga  
Pasta "calamarata" with broccoli cream, tuna tartare and bottarga
- Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragú di lepre  
Home made tajarin with hare ragú
- Risotto carnaroli alla zucca e funghi porcini  
Carnaroli risotto with pumpkin and porcini mushrooms

## MENU

### Secondi

- 14 € 🍴 - Tagliata di \*tonno con caponata di verdure  
Tuna steak with vegetable caponata 19 €
- 14 € - Tagliata di Fassona , maionese alla nocciola e verdure saltate  
Cut of Fassona beef, hazelnut mayo and buttered vegetables 21 €
- 13 € - Sottofiletto di cinghiale, crema di zucca, bietole saltate e fondo bruno ai funghi porcini  
Wild boar fillet, pumpkin cream, chard and roast gravy with porcini mushrooms 19 €
- 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 €

- 14 € - il nostro vitello tonnato (Our "Vitello Tonnato")
- 16 € - Agnolotti del plin ai tre arrosti (home made "plin ai tre arrosti" with meat sauce)
- 14 € - Guancia di vitello brasata con contorno di stagione (beef cheek with seasonal vegetables")
- 15 € - Panna cotta alla vaniglia e bacio di dama ( Panna cotta with vanilla and bacio di dama cookie)