# COPERTO € 3,00

#### GLI ANTIPASTI...

APPETIZERS

# INSALATA CON TOMETTE PIEMONTESI, NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 14,00

Piedmontese toma cheese salad with walnuts, flaked parmesan and black truffles

# TERRINA DI CONIGLIO CON COMPOSTA DI POMODORI VERDI, FICHI E GIARDINIERA € 14,00

Rabbit terrine with jam of green tomatoes and figs, and mixed vegetables

## INSALATINA DI CARCIOFI E SCAGLIE DI PARMIGIANO € 14,00

Artichoke salad and parmesan flakes

## GIRELLO DI FASSONA BATTUTO € 14,00

Fassona meat tartare

# ARROSTO DI VITELLO CON SALSA TONNATA E UOVO DI QUAGLIA € 12,00

Cold veal roast with tuna sauce and quail egg

# FLAN DI PATATE E FUNGHI PORCINI CON CREMA AL PARMIGIANO € 14,00

Potato and porcini mushrooms flan with parmesan cream

## I PRIMI..

## FIRST COURSES

...La nostra pasta fatta in casa...

## AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO € 14,00

Agnolotti pasta with roast sauce

## TAGLIATELLE AL RAGU' MONFERRINO € 12,00

Tagliatelle pasta with meat sauce

#### TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI € 18,00

Tagliolini pasta with porcini mushrooms

# I SECONDI CON CONTORNO...

MAIN COURSE WITH SIDE DISH

# STRACOTTO DELLA VENA AL BARBERA € 22,00

Stewed in red wine

## TRIPPA IN UMIDO ALLA VECCHIA MANIERA € 15,00

Stewed tripe

## ANATRA CARAMELLATA € 20,00

Caramelized duck

## SOTTOFILETTO DI FASSONA CON FUNGHI PORCINI € 30,00

Veal steak with porcini mushrooms

## DESSERT

LA NOCCIOLA... € 9,00 (Torta alle nocciole e gelato alle nocciole)

Hazelnut cake

## PESCA, AMARETTIE CIOCCOLATO € 8,00

Stuffed peach, amaretti and chocolate

#### PANNA COTTA AL RHUM € 7,00

Cooked cream with rum

## BUDINO AL CIOCCOLATO, PANNA E CAFFE' € 7,00

Chocolate pudding cream and coffee

## CHEESECAKE AL LIMONE E PASSATA DI FRUTTI ROSSI € 7,00

Lemon and strawberry cheesecake

## GELATO ALLA CREMA E\O NOCCIOLA € 8,00

Cream and or hazelnut ice-cream

SORBETTO (a fantasia dello chef) € 7,00

Sorbet

... Non c'è nulla che non possa essere risolto con un sorriso e un buon pranzo...