

COPERTO € 3,00

GLI ANTIPASTI...

APPETIZERS

**INSALATA CON TOMETTE PIEMONTESE,
NOCI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 14,00**

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

**TERRINA DI CONIGLIO CON FUNGHETTI MISTI SOTT'OLIO E
MARMELLATA DI CIPOLLA € 14,00**

Rabbit terrine with mixed mushrooms in oil and onion jam

INSALATINA DI CARCIOFIE SCAGLIE DI PARMIGIANO € 14,00

Artichoke salad and parmesan flakes

GIRELLO DI FASSONA BATTUTO € 15,00

Fassona meat tartare

ARROSTO DI VITELLO CON SALSA TONNATA E UOVO DI QUAGLIA € 14,00

Cold veal roast with tuna sauce and quail egg

LINGUA SCOTTATA IN SALSA VERDE € 14,00

Seared tongue with green sauce

CARDO GOBBO DI NIZZA GRATINATO, IL SUO FLAN E FONDUTA € 14,00

Cardoon flan with fondue

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

*QUESTO PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO O CONGELATO PER PRESERVARNE LA FRESCHEZZA

I PRIMI..

FIRST COURSES

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

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

Agnolotti pasta with roast sauce

MEZZELLUNE DI FUNGHI PORCINI E PATATE AL BURRO € 14,00

Tortelloni pasta with porcini mushrooms and potatoes with butter

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI FONDATA ALLA PANNA € 12,00

Potato gnocchi filled with cream fondue

TAGLIOLINI AL RAGU' DI CINGHIALE € 15,00

Tagliolini pasta with boar ragout

I SECONDI CON CONTORNO...

MAIN COURSE WITH SIDE DISH

GRAN PIATTO DI BOLLITO MISTO € 25,00

Biancostato, vena, testina, lingua, cotechino e le sue salse...

Mixed boiled meat

STRACOTTO DELLA VENA AL BARBERA € 24,00

Veal braised of Barbera

TRIPPA IN UMIDO ALLA VECCHIA MANIERA € 15,00

Stewed tripe

FILETTO DI FASSONA AI CARCIOFI € 30,00

Fassona fillet with artichokes

BACCALA' AL VAPORE CON CIPOLLE CARAMELLATE € 20,00

Cod fish with caramelized onions

DESSERT

LA NOCCHIOLA... € 9,00

(Torta alle nocciole e gelato alle nocciole)

Hazelnut cake

LA TORTA MONFERRINA... MELE, AMARETTIE CIOCCOLATO € 7,00

Amaretti biscuit and chocolate, apple cake

PANNA COTTA AL RHUM € 7,00

Cooked cream with rum

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

Chocolate pudding cream and coffee

SEMIFREDDO AL TORRONE, DI BARBERO E CIOCCOLATO € 9,00

Nougat and chocolate semifreddo

PERE CARAMELLATE AL VINO € 8.00

Caramelized pears

GELATO ALLA CREMA E\O NOCCHIOLA € 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...