

SALUMI;

- Crudo di Parma 24mesi "Antica Corte Pallavicina" e insalata russa 13
- Crudo di "Pata Negra Joselito" con crostini al pomodoro 25

CARNE;

- Cruda battuta al coltello 14
- Girello al punto rosa con salsa tonnata all'antica ricetta 14

PESOE;

- Acciughe salate del Mar Cantabrico "San Filippo" con salsa di Tartufo nero, funghi sottolio, bagnet verd e miele d'abete 15
- Polpo scottato con avocado, barbabietola e misticanze 15

LE VERDURE NELL'ORTO;

- Insalata di foglie, semi oleosi, germogli, noci e pere 13

PASTA FRESCA;

- Tajarin 30 tuorli, asparagi e gamberi rosa del Mar Ligure 15
- Ravioli del "Plin" ripieni alle erbe spontanee e ricotta al burro di montagna 14

PATATE;

- Gnocchi di patate di montagna al ragu di salsiccia di Bra 14

MINESTRA;

- Di stagione secondo il mercato 12

FASSONA;

- Tagliata di controfiletto alla griglia e verdure di stagione 18

CONIGLIO;

- Grigio di carmagnola farcito di borraggine con carciofi 18

HAMBURGER;

- Di manzo con Foie Gras , marmellata di cipolle e chips 18

PESOE;

- Calamari in frittura croccante 15
- Filetto di baccalà "Girardo", piselli e burrata di bufala di Cuneo 20

La nostra selezione di **formaggi** Piemontesi 12

OIOCCOLATO;

- Bianco, Fondente coulis di lamponi e briciole 8

OLASSIOO;

- Panna cotta con coulis di fragole 8

MELA;

- Sfogliatina con crema Inglese 8

NOCCIOLA I.G.P.;

- Torta, gelato e crema allo zabajone 8

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime, da fornitori selezionati. I prodotti, a seconda della stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati. Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze/allergie.

Coperto: 2

Acqua microfiltrata: 2

Caffè "Selezione Gianni Frasi": 2