

<b>CARNE CRUDA</b>	<b>carpaccio con crema di caprino fresco</b>	<b>15</b>
<b>PEPERONE</b>	<b>arrostito ripieno di tonno acciughe e capperi</b>	<b>15</b>
<b>FUNGO</b>	<b>porcino al cartoccio e guanciaie Joselito croccante</b>	<b>20</b>
<b>FIUME</b>	<b>salmerino con puré di fagioli borlotti freschi</b>	<b>15</b>
<b>MARE</b>	<b>seppia tiepida con spuma di zucca e ceci spadellati</b>	<b>18</b>
<b>INSALATA</b>	<b>amaranto, cavolo viola fermentato, carote e ristretto vegetale</b>	<b>14</b>
<b>TAJARIN</b>	<b>tagliatelle “ai 30 rossi” al ragout di salsiccia di Bra</b>	<b>15</b>
<b>RAVIOLI</b>	<b>“plin” tradizionali al sugo d’arrosto</b>	<b>15</b>
<b>RISOTTO</b>	<b>carnaroli con lumache di Cherasco salsa al prezzemolo</b>	<b>18</b>
<b>BOTTONI</b>	<b>pasta fresca ripiena ai porcini al burro e maggiorana</b>	<b>15</b>

Il costo del coperto è di 3euro e comprende antipasto di benvenuto, pane e focaccia sfornata tutti i giorni.  
Il caffè selezione Gianni Frasi 3euro accompagna la Pasticceria Mignon di nostra produzione. Acqua 3 euro.

<b>FASSONA</b>	<b>controfiletto scottato, cipolla al sale e melanzana morbida</b>	<b>25</b>
<b>BUE</b>	<b>lingua croccante con “bagnet verd” e Insalatina di daikon</b>	<b>18</b>
<b>FARAONA</b>	<b>ripiena alle nocciole tonde gentili tartufo nero, pane e insalate amare</b>	<b>20</b>
<b>MERLUZZO</b>	<b>filetto morbido polvere di sesamo e capperi, sedano e patate</b>	<b>20</b>

#### **MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONALE**

<b>TARTARE</b>	<b>battuta al coltello e tartufo nero</b>
<b>TAJARIN</b>	<b>tagliatelle “ai 30 rossi” con ragout di salsiccia di Brà</b>
<b>ROLLATA</b>	<b>faraona ripiena alle nocciole tonde gentili e tartufo nero pane e insalate amare</b>
<b>TRADIZIONE</b>	<b>bunèt al cioccolato</b>

**45 euro**

---

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.