

CARNE CRUDA	carpaccio, spuma di Roccaverano, salsa di vitello	15
VITELLO	girello al punto rosa con salsa tonnata	14
ANGUILLA	scottata, polenta, carciofi e finocchi	14
CARCIOFO	crudo in insalata, parmigiano vacche rosse 24mesi	14
CERVELLA	riso, senape, mela annurca	14
CARDO GOBBO	di Nizza Monferrato, fonduta	14
CAVOLO	viola, cappuccio e acciuga, nero in caponet di verza	14

---

SPAGHETTI	Felicetti Matt, uova di salmone, cavoletti, limone bruciato	15
MALTAGLIATI	di Kamut, Porri di Cervere, Puntarelle all'Acciuga	14
RAVIOLI	"Plin" tradizionali al sugo d'arrosto	15
ZUPPA	del giorno secondo mercato	13
RISOTTO	Acquarello, cappone, paté di fegati, castelmagno	15
TORTELLI	Baccalà , crema di patate al nero di seppia	15

Il costo del coperto è di 3 euro 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.

VITELLO	guancia di Fassona Piemontese brasata al Barolo	20
MAIALE	reale cotto alla birra	18
TAGLIATA	controfiletto di Vaca Vieja Galiziana frollata 70giorni	22
PICCIONE	petto e coscia al rosa	20
CONIGLIO	Grigio di Carmagnola, farcito con spinacini e fichi	18
SGOMBRO	morbido e leggermente affumicato	20

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da verdure di stagione che variano secondo il mercato.

---

### MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONALE

*(Il menu degustazione è individuale)*

TARTARE	tartare di fassona piemontese
TAJARIN	tagliatelle "ai 30 rossi" con ragout di salsiccia di Bra
VITELLO	guancia brasata al Barolo
TRADIZIONE	bunèt al cioccolato

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.