

## PER INIZIARE

-Carne cruda di Fassona Piemontese con Tartufo Nero estivo	15
-Vitello tonnato tradizionale	15
-Prosciutto crudo di Parma sant'Ilario 30 mesi / Fichi	15
-Crudo iberico "Patanegra Joselito" 42 mesi / pan con tomate	25
-Acciughe salate del Cantabrico / funghi sott'olio salsa al tartufo nero / "bagnet verd" / miele d'abete / Pinoli	15
-Polpo scottato* / patate alla paprika / olive taggiasche	15

## LE VERDURE

-Insalata di fagiolini / stracciatella / pesche / dukkha	13
-Zucchine marinate / lime / pomodori secchi / noci / menta (V)	14

## LA PASTA FRESCA

-Tajarin "30 tuorli"/zucchine di Albenga/Gamberi rosa*/pomodorini	15
-Ravioli del "Plin"* ripieni di ricotta ed erbe spontanee al burro di montagna	15
-Gnocchi di patate di montagna* al ragu di salsiccia di Bra	15
-Risotto Acquerello / Funghi Porcini e Finferli (min.2 persone) (V)	15

## LA MINESTRA

Zuppa del giorno (V)	13
----------------------	----

## LE CARNI

-Tagliata di controfiletto alla griglia / caponata di melanzane	20
-Hamburger di Fassona / scaloppa di foie gras* marmellata di cipolle di tropea / chips artigianali	20

## IL MARE

-Frittura croccante di calamari del Mar Ligure*	15
-Filetto di baccalà "Giraldo" cotto a bassa temperatura Salsa di pomodoro fresco / olive taggiasche	20

## NE' CARNE NE' PESCE

-Funghi porcini nostrani impanati e fritti* (200 gr.) (V)	20
---	----

## DAI PASCOLI

-La nostra selezione di formaggi artigianali piemontesi	15
---	----

## I DOLCI

### CIOCOLATO:

-Guscio Fondente / cuore bianco / crumble / lamponi	8
---	---

### CLASSICO:

-Panna cotta / salsa al caramello	8
-----------------------------------	---

### FRUTTA DI STAGIONE:

-Pesche del Roero / gelato maison al Fiordilatte	7
--	---

### NOCCIOLA TONDA GENTILE:

-Torta / crema di ZabaJone al Moscato	8
---------------------------------------	---

### SORBETTI :

-di frutta fresca	7
-------------------	---

Il costo del coperto è di 3 €. Comprende antipasto di benvenuto, pane e focaccia da noi sfornati tutti i giorni.  
Il caffè selezione Gianni Frasi 3 € accompagna la pasticceria mignon di nostra produzione.

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