

**PER INIZIARE**

-Carpaccio di Vitella Fassona con Funghi sott'olio e Tartufo Nero	15
-Girello al punto rosa e salsa Tonnata	14
-Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi e Fichi	13
-Patanegra "Joselito Gran Reserva" 42 mesi / pan con tomate	24
-Acciughe SanFilippo/Bufala di Carmagnola/pomodorini/patè di Olive	15
-Polpo alla Gallega / patate alla paprika / olive Taggiasche	15

**LE VERDURE**

-Spaghetti di Zucchine / pesto di pomodori secchi / menta / lime	V 12
-Crocchette di Melanzana/salsa di pomodoro/Stracciatella di Bufala	13

**LA NOSTRA PASTA FRESCA**

Preparata con grani italiani selezionati del Mulino Marino

-Tajarin "30 tuorli" con ragù di salsiccia di Verduno	14
-Ravioli del "Plin" ripieni di ricotta ed erbe spontanee al burro di Malga	V 14
-Gnocchi di patate di montagna al Pesto Genovese e Fagiolini	V 14
-Risotto Acquerello con Funghi Nostrani al Prezzemolo	V 15

**LA MINESTRA**

Zuppa del giorno	V 12
------------------	------

**LE CARNI**

-Tagliata di controfiletto di Fassona alla griglia / verdure di stagione	20
-Hamburger di Fassona / scaloppa di Foie gras marmellata di cipolle di Tropea / patatine fritte	20

**IL MARE**

-Frittura croccante di pesce del Mar Ligure	18
-Merluzzo fresco al forno /panatura di grissini/salsa Tartara/Patate	20

**NE' CARNE NE' PESCE**

-BEYOND MEAT® vegburger* / Raschera d'alpeggio / Avocado marmellata di cipolle di Tropea / pomodoro / chips di batata	V 18
---	------

**DAI PASCOLI**

La nostra selezione di formaggi artigianali piemontesi	14
--	----

**PIATTO DEL GIORNO**

Potete chiedere informazioni sul piatto che la nostra cucina prepara con ingredienti di stagione a seconda della reperibilità di mercato ed in collaborazione con produttori locali.

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime da fornitori selezionati.

I prodotti, a seconda della stagionalità, potrebbero essere abbattuti o congelati.

Per favore comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie.