

## ANTIPASTI

<b>Carne Cruda all'Albese   Insalatina di Ovuli   Tartufo Nero</b> ( Steak Tartare   "Caesar's" mushrooms   Black Truffle)	<b>25</b>
<b>Acciughe del Cantabrico   Funghi sott'olio   Crema di Tartufo Nero   Miele d'Abete</b> ( Salted Anchovies   Mushrooms in oil   Black Truffle Patè   Fir Honey)	<b>18</b>
<b>Patata di Mombarcaro Fondente   Tartufo Nero</b> ( Fondant Potato   Black Truffle )	<b>18</b>
<b>Girello di Vitella Fassona al punto rosa   Salsa Tonnata</b> ( Sliced cold Veal   Tuna,Cappars,Anchovies sauce)	<b>18</b>
<b>Insalata di Polpo scottato   Avocado   Barbabietola   Germogli</b> (Octopus Salad   Avocado   Beetroot   Sprouts )	<b>18</b>
<b>Funghi Porcini nostrani impanati e Fritti</b> ( Local "Porcini" mushrooms breaded and deep fried )	<b>20</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Agnolotti del plin*   ricotta e erbe spontanee   burro e Tartufo Nero</b> (Homemade "Plin" Agnolotti   wilde herbs   butter   black truffle)	<b>20</b>
<b>Tajarin trenta tuorli   Ragù di Salsiccia di Verduno</b> ( "30 egg-yolk" homemade tajarin noodles   Verduno Sausage )	<b>18</b>
<b>Risotto Carnaroli   Funghi Porcini nostrani ( min.2 persone )</b> (Risotto Carnaroli   "Porcini" mushrooms)	<b>18</b>
<b>Gnocchi* di patate e Zucca   Raschera   Nocciole Tonda Gentile</b> ( Mountain Potatoes Gnocchi   Pumpkin   "Raschera" cheese   Hazelnuts )	<b>16</b>
<b>Zuppa del giorno ( secondo il mercato )</b> ( Soup of the day)	<b>15</b>

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

I prodotti a seconda della stagionalità potrebbero essere congelati.

Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze / allergie

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 3 euro accompagna la piccola pasticceria di nostra produzione. Acqua 3 euro

## SECONDI PIATTI

<b>Tagliata di Scamone di Vitella Fassona   riduzione al Barolo   Verdura di stagione</b> (Veal Sirloin   reduction Barolo wine)	<b>25</b>
<b>Piccione arrosto   ripieno al Tartufo Nero   crema di Sedano Rapa</b> (Roasted Pigeon   Black Truffle   Celeriac cream)	<b>25</b>
<b>Filetto di Merluzzo fresco   Patate   Olive Taggiasche   Ciliegini</b> (Baked Cod-Fish   Potatoes   Ligurian Olives   Cherry Tomatoes)	<b>22</b>
<b>Lingua di Vitella Fassona scottata   salsa verde e rossa</b> (Seared Veal tongue   Traditional Green and Red sauce)	<b>20</b>
<b>Coniglio Grigio di Carmagnola farcito con Finferli   Crema di Patate</b> (Carmagnola Grey Rabbit filled with "Finferli" mushrooms)	<b>20</b>
<b>Selezione di Formaggi Piemontesi</b>	<b>15</b>

## MENU DEGUSTAZIONE

### TASTING MENU

**Patata di Mombarcaro Fondente | Tartufo Nero**  
(Fondant Potato | Black Truffle)

—

**Tajarin trenta tuorli | Ragù di Salsiccia di Verduno**  
("30 egg-yolk" homemade tajarin noodles | Verduno Sausage)

—

**Coniglio Grigio di Carmagnola farcito con Finferli**  
(Carmagnola Grey Rabbit filled with "Finferli" mushrooms)

—

**Bunèt alla Nocciola Tonda Gentile | salsa Caramello**  
( Traditional Hazelnuts Bunèt | Caramel sauce)

**48**

**Vini e bevande esclusi**  
(Wines and bevarages excluded)

Our products are fresh and daily sourced from selected providers.

According to seasonal availability and preparation dishes can contain frozen products.

Please communicate to the waiting staff any food intolerance or allergy.

The price of **the service is 3 Euro** and include the welcome appetizer, bread and focaccia home baked every day.

The price of the **coffee Gianni Frasi selection is 3 Euro** and it is served with petit fours.

**Water 3 Euro.**