

ANTIPASTI

Carpaccio di Girello di Fassona Bagna Cauda Tartufo Nero (Veal Carpaccio “Bagna Cauda “ sauce with Oil, Anchovies, Garlic Black Truffle) (4)	25
Acciughe del Cantabrico Funghi sott’olio Crema di Tartufo Nero Miele d’Abete (Salted Anchovies Mushrooms in oil Black Truffle Cream Fir Honey) (4)	18
Patata di Mombarcaro Fondente Tartufo Nero (Fondant Potato Black Truffle) (4)	18
Peperone di Cuneo arrosto Salsa Tonnata Acciughe Capperi (Cuneo roasted Pepper Tuna, Anchovies, Capers sauce) (3-4)	16
Insalatina di Fagiano Mela Castagne Melagrana Funghi Tartufo Nero (Pheasant Salad Apple Chestnuts Pomegranate Mushrooms Black Truffle) (8-9)	20
Cardi Gobbi di Nizza Fonduta Tradizionale (Cardoons from Nizza Traditional Fondue cheese) (3-7)	18

PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin* ricotta e erbe spontanee burro e Tartufo Nero (Homemade “Plin” Agnolotti wilde herbs butter black truffle) (3-7)	20
Tajarin trenta tuorli Ragù di Salsiccia di Verduno (“30 egg-yolk” homemade tajarin noodles Verduno Sausage) (3-7-12)	18
Risotto Carnaroli Funghi Porcini nostrani (min.2 persone) (Risotto Carnaroli “Porcini “mushrooms”) (7)	18
Gnocchi* di patate e Zucca Raschera Nocciole Tonda Gentile (Mountain Potatoes Gnocchi Pumpkin “Raschera” cheese Hazelnuts) (1-7-8)	16
Zuppa del giorno (secondo il mercato) (Soup of the day)	15

SECONDI PIATTI

Tagliata di Scamone di Vitella Fassona riduzione al Barolo Verdura di stagione (Veal Sirloin reduction Barolo wine) (12)	25
Piccione arrosto ripieno al Tartufo Nero crema di Sedano Rapa (Roasted Pigeon Black Truffle Celeriac cream) (7-9)	25
Filetto di Merluzzo fresco Patate Olive Taggiasche Olliegini (Baked Cod-Fish Potatoes Ligurian Olives Cherry Tomatoes) (4-12)	22
Lingua di Vitella Fassona scottata salsa verde e rossa (Seared Veal tongue Traditional Green and Red sauce) (9)	20
Ooniglio Grigio di Oarmagnola farcito con Finferli Orema di Patate (Carmagnola Grey Rabbit filled with "Chanterelle" mushrooms) (7)	20
Selezione di Formaggi Piemontesi (7)	15

MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

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

—

Tjarin trenta tuorli | Ragù di Salsiccia di Verduno
("30 egg-yolk" homemade tjarin noodles | Verduno Sausage)

—

Ooniglio Grigio di Oarmagnola farcito con Finferli
(Carmagnola Grey Rabbit filled with "Finferli" mushrooms)

—

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

48

Vini e bevande esclusi
(Wines and bevarages excluded)

COPERTO PER PERSONA | COVERED PER PERSON 3 €

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime o 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 o allergie.

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