

ANTIPASTI

Le Crude Piemontesi Salciccia di Bra Coscia Battuta Carpaccio di Girello (The 3 Raw Piedmontese meats Bra sausage Veal tartare Veal carpaccio)	25
Acciughe del Mar Cantabrico Funghi sott'olio Crema di Tartufo Nero Miele d'Abete (Cantabrian Salted Anchovies Mushrooms in oil Black Truffle Cream Fir Honey)	18
Tartrà alle Erbe Aromatiche Parmigiano Asparagi ("Tartrà" Aromatic Herbs pudding Parmesan Cheese Asparagus)	18
Vitello Tonnato ("Vitello tonnato" traditional sliced veal Tuna sauce)	18
Carciofo di Albenga arrosto Salmerino di fonte marinato Arancia Zenzero (Roasted Ligurian Artichoke Marinated Spring Water Char-Fish Orange Ginger)	20

PRIMI PIATTI

Agnolotti del plin* Sugo d'arrosto (Homemade "Plin" Agnolotti Roast Gravy)	20
Tjarin trenta tuorli Ragù di Salsiccia di Bra ("30 Eggs-Yolk" Homemade Tjarin Noodles Bra Sausage Ragout)	18
Risotto Acquerello Cardi Gobbi di Nizza Monferrato Salsa di Acciuga (min.2 persone) (Risotto Carnaroli Nizza Monferrato Cardoons Anchovies Sauce)	18
Pappardelle Pescato del giorno (Homemade Pappardelle Fish of the Day)	18
Zuppa del giorno (secondo il mercato) (Soup of the day according to the market)	15

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

Reale di Vitello Fassone brasato al Barolo Crema di Patate (Fassone Veal Chuck braised in Barolo wine Potato Cream)	20
Coscia di Anatra confit all'arancia Scalogno glassato Insalata di Spinacini (Duck Leg Orange Sauce Glazed Shallots Baby Spinach Salad)	20
Filetto di Baccalà dissalato " Giraldo" Polenta Salsa verde al Prezzemolo (Cod-fish Corn-Meal Polenta Green Parsley Sauce)	22
Hamburger di Fassona Scaloppa di Foie Gras Confettura di Cipolle rosse Pan Brioche (Fassona Veal Hamburger Foie Gras Red Onions Confiture Pan Brioche)	24
Coniglio Grigio di Carmagnola farcito alla Borraggine Verdure di Stagione (Carmagnola Grey Rabbit filled with Borage Seasonal Vegetables)	20
Selezione di Formaggi Piemontesi Miele di Castagno (Piedmontese Cheese Selection Chestnuts Honey)	15

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Tartrà alle Erbe Aromatiche | Crema di Parmigiano | Asparagi
("Tartrà" Aromatic Herbs pudding | Parmesan Cheese | Asparagus)

Agnolotti del plin* | Sugo d'arrosto
(Homemade "Plin" Agnolotti | Roast Gravy)

—

Reale di Vitello Fassone brasato al Barolo | Crema di Patate
(Fassone Veal Chuck braised in Barolo wine | Potato Cream)

—

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

50 €

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.