

## ANTIPASTI

<b>Cruda di Fassona   Nocciola Tonda Gentile delle Langhe   Tartufo Nero estivo</b> ( Veal Steack Tartare   Halzenut   Black Truffle ) ( 8 )	<b>20</b>
<b>Acciughe del Mar Cantabrico   Funghi sott'olio   Crema di Tartufo Nero   Miele di Lavanda</b> ( Cantabrian Salted Anchovies   Mushrooms in oil   Black Truffle Cream   Lavender Honey ) ( 4 )	<b>18</b>
<b>Tartrà alle Erbe Aromatiche   Parmigiano   Asparagi</b> ( "Tartrà" Aromatic Herbs pudding   Parmesan Cheese   Asparagus ) ( 3-7 )	<b>18</b>
<b>Vitello Tonnato</b> ( "Vitello tonnato" traditional sliced veal   Tuna sauce ) ( 3-4-9 )	<b>18</b>
<b>Tonno di Coniglio Grigio di Carmagnola   Cipolla Rossa   Sedano   Misticanza</b> ( Salad of Rabbit marinated   Red Onion   Celery   Green Salad leaves ) ( 9 )	<b>18</b>

## PRIMI PIATTI

<b>Gnocchi di patate e Ortiche*   Blu di Langa   Noci</b> ( Homemade "Gnocchi" with potatoes and nettles   "Blu di Langa" cheese   Nuts ) ( 1-3-7-8 )	<b>18</b>
<b>Tajarin trenta tuorli   Ragù di Salsiccia di Bra</b> ( "30 Eggs-Yolk" Homemade Tajarin Noodles   Bra Sausage Ragout ) ( 1-3-7-12 )	<b>18</b>
<b>Risotto Acquerello   Coscette di Quaglia   Tartufo Nero ( min.2 persone )</b> ( Risotto Carnaroli   Quail legs   Black Truffle Cream ) ( 7-9-12 )	<b>18</b>
<b>Pappardelle   Pescato del giorno</b> ( Homemade Pappardelle   Fish of the Day ) ( 1-2-3-4-12-14 )	<b>18</b>
<b>Zuppa del giorno ( secondo il mercato )</b> ( Soup of the day according to the market ) ( 9 )	<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>Reale di Vitello Fassone brasato al Barolo   Crema di Patate</b> ( Fassone Veal Chuck braised in Barolo wine   Potato Cream ) ( 7-9-12 )	<b>20</b>
<b>Coscia di Faraona   Salsa di Nocciole   Misticanza</b> ( Guinea Fowl Leg   Halzenut sauce   Mesclun Salad ) ( 8-9-12 )	<b>20</b>
<b>Filetto di Baccalà dissalato “ Giraldo”   Intingolo di funghi e patate</b> ( Cod-fish   Dip of Mushrooms and potatoes ) ( 4-12 )	<b>22</b>
<b>Hamburger di Fassona   Scaloppa di Foie Gras   Confettura di Cipolle rosse   Pan Brioche</b> ( Fassona Veal Hamburger   Foie Gras   Red Onions Confiture   Pan Brioche ) ( 1-3-7-12 )	<b>24</b>
<b>Costolette di Agnello al timo   Verdure di Stagione</b> ( Lamb chops with thyme   Seasonal Vegetables ) ( 7-12 )	<b>20</b>
<b>Selezione di Formaggi Piemontesi   Miele di Castagno</b> ( Piedmontese Cheese Selection   Chestnuts Honey ) ( 7 )	<b>15</b>

## 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.**