

ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI RAZZA PIEMONTESE TARTUFO NERO	24
(Piedmontese Veal Steak tartare Black Truffle)	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO FUNGHI SOTT'OLIO CREMA DI TARTUFO NERO MIELE DI LAVANDA	18
(Cantabrian Salted Anchovies Mushrooms in oil Black Truffle Cream Lavender Honey)	
PATATA DI MOMBARCARO FONDENTE TARTUFO NERO	16
(Fondent Potato Black Truffle)	
VITELLO TONNATO	18
(Sliced Cold Piedmontese Veal with Tuna Sauce)	
CARDI GOBBI DI NIZZA MONFERRATO FONDATA TRADIZIONALE	18
(Nizza Monferrato Cardoons Traditional Cheese fondue)	
INSALATA DI POLPO* SCOTTATO AVOCADO BARBABIETOLA GERMOGLI	20
(Seared Octopus salad Avocado Beet Sprouts)	

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA * RASCHERA NOCCIOLE	18
(Homemade "Gnocchi" with potatoes and Pumpkin Raschera Cheese Hazelnuts)	
TAJARIN TRENTA TUORLI RAGÙ DI SALSICCIA DI BRA	18
("30 Eggs-Yolk" Homemade Tajarin Noodles Bra Sausage Ragout)	
RISOTTO CARNAROLI ACQUERELLO FUNGHI PORCINI (MIN.2 PERSONE)	18
(Risotto Carnaroli Porcini mushrooms)	
AGNOLOTTI DEL PLIN* SUGO D'ARROSTO	20
(Homemade "Plin" Agnolotti Roast Gravy Black Truffle)	
ZUPPA DEL GIORNO (SECONDO LA STAGIONE)	15
(Soup of the day according to the season)	

SECONDI

REALE DI VITELLA FASSONA BRASATO AL BAROLO	20
(Fassone Veal Chuck braised in Barolo wine)	
FARAONA SALSA DI NOCCIOLE TARTUFO NERO	20
(Guinea Fowl Halzenut sauce Black Truffle)	
FILETTO DI MARLUZZO FRESCO INTINGOLO DI FUNGHI E PATATE	20
(Baked Cod-fish Dip of Mushrooms and potatoes)	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONA PIEMONTESE	24
(Fassona Veal Sirloin Steak)	
COSTOLETTE DI AGNELLO AL TIMO	25
(Lamb chops with thyme)	
SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI MIELE DI CASTAGNO	15
(Piedmontese Cheese Selection Chestnuts Honey)	

DEGUSTAZIONE

PATATA DI MOMBARCARO FONDENTE | TARTUFO NERO

(Fondant Potato | Black Truffle)

AGNOLOTTI DEL PLIN* | SUGO D'ARROSTO

(Homemade "Plin" Agnolotti | Roast Gravy)

REALE DI VITELLA FASSONA BRASATO AL BAROLO

(Fassone Veal Chuck braised in Barolo wine)

BUNÈT ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE | SALSA CARMELLO

(Traditional Hazelnuts Bunèt | Caramel sauce)

50 EURO

Vini e bevande esclusi

(Wines and beverages excluded)

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

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.