

ANTIPASTI

Carne Cruda Razza Piemontese Bagna Cauda Tartufo Nero Pregiato (Piedmontese Veal Steak Tartare Bagna Cauda Fine Black Truffle) (4)	20
Vitello Tonnato (Cold Sliced Piedmontese Veal Tuna Sauce) (3-4-7)	16
Merluzzo di fresca salatura mantecato Carciofo arrosto Salsa al prezzemolo (Freshly salted whipped codfish Roasted Artichoke Parsley sauce) (4-7)	18
Insalata di Petto d’Anatra affumicato Mandarino Indivie Melagrana Mandorle (Duck breast salad Mandarin Pomegranate Endive Almonds) (6-8)	17
Cardi Gobbi Nizza Monferrato Fonduta Tradizionale (Nizza Monferrato Cardoons Traditional Cheese Fondue) (3-7)	16
Polpo* Scottato Avocado Barbabietola Germogli (Seared Octopus Avocado Beet Sprouts) (14)	20

PRIMI PIATTI

Gnocchi Patate e Zucca Raschera Nocciole (Homemade Potatoes and Pumpkin Gnocchi Raschera Cheese Hazelnuts) (1-3-7-8)	16
Tjarin “Trenta tuorli” Ragù di Salsiccia di Bra (“30 Eggs-Yolks” Homemade Tjarin Noodles Bra Sausage Ragout) (1-3-7-12)	16
Pappardelle Pescato del Giorno (Homemade Pappardelle Fish of the Day) (1-2-4-9-14)	20
Agnolotti del Plin* Sugo d’arrosto (Homemade “Plin” Ravioli Roast Gravy) (1-3-7)	18
Zuppa del giorno (secondo il mercato) Soup of the day (according to the market) (8-9)	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 3,00 euro.**

SECONDI PIATTI

Reale di Vitello razza Piemontese brasato al Barolo Sedano rapa Spinaci (Barolo Braised Piedmontese Veal Chuck Celeriac puree Spinach) (7-9-12)	20
Coniglio Grigio di Carmagnola Carciofi Crema di Patate (Carmagnola Grey Rabbit Artichokes Potato cream) (7--9-12)	20
Filetto Merluzzo fresco Salsa Bernese Dragoncello (Baked Cod-Fish Béarnaise Sauce Tarragon) (3-7-12)	20
Tagliata di Scamone di Bue Grasso Patata schiacciata e Verza (Fat Ox Rump Steak Smashed potato Savoy cabbage)	25
Costolette Agnello Timo (Lamb Chops Thyme) (7-12)	25
Selezione di Formaggi Piemontesi Miele di Castagno (Piedmontese Cheese Selections Chestnuts Honey) (7)	15

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta Tradizionale
\\(Nizza Monferrato Cardoons | Traditional Cheese Fondue)

—

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

—

Coniglio Grigio di Carmagnola | Carciofi | Crema di Patate
(Carmagnola Grey Rabbit | Artichokes | Potato cream)

—

Bunet alla Nocciola Tonda Gentile | Salsa di caramello
(Traditional Hazenut Pudding " Bunet " with 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 3,00 Euro.**