

ANTIPASTI

Carne Cruda di Fassona Piemontese Carciofi d'Albenga scaglie di Grana (Piedmontese Veal Steak Tartare Albenga Artichoke Grana cheese flakes) (7)	18
Vitello Tonnato (Cold Sliced Piedmontese Veal Tuna Sauce) (3-4)	16
Baccalà fresco mantecato Carciofo arrosto Salsa al prezzemolo (Fresh whipped codfish Roasted Artichoke Parsley sauce) (1-4-7)	18
Tonno di Coniglio Sedano Misticanza Cipolle di Tropea in agrodolce Rapanelli (Marinated Rabbit salad Celery Mixed salad greens Tropea onions in sweet and sour Radishes) (9- 12)	16
Uovo Bio impanato e fritto Crema di Lattuga Asparagi (Breaded and fried Organic Egg Lettuce Cream Asparagus) (1-3)	16
Polpo* Scottato Avocado Barbabietola Germogli (Seared Octopus Avocado Beetroot Sprouts) (14)	18

PRIMI PIATTI

Gnocchi Patate e Ortiche* Raschera Nocciole (Homemade Potatoes and Nettles Gnocchi Raschera Cheese Hazelnuts) (1-3-7-8)	16
Tajarin "Trenta tuorli" Ragù di Salsiccia di Bra (“30 Eggs-Yolks” Homemade Tajarin Noodles Bra Sausage Ragout) (1-3-7-12)	16
Pappardelle Pescato del Giorno (Homemade Pappardelle Fish of the Day) (1-2-4-9-14)	18
Agnolotti del Plin* Erbe spontanee Seirass (Homemade “Plin” Ravioli foraged herbs Seirass cheese) (1-3-7)	16
Zuppa del giorno (secondo il mercato) Soup of the day (according to the market) (8-9)	14

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 Fassona Piemontese brasato al Barolo Sedano rapa Spinaci (Barolo Braised Piedmontese Veal Chuck Celeriac puree Spinach) (7-9-12)	18
Filetto di Merluzzo fresco Crema di Piselli (Baked Cod-Fish Cream of fresh Peas) (4)	18
Tagliata di Controfiletto di Fassona Funghetti (Sliced Fassona sirloin Steak Mushrooms)	24
Costolette Agnello Timo (Lamb Chops Thyme)	25
Selezione di Formaggi Miele di Castagno (Cheese Selections Chestnuts Honey) (7)	15

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Vitello Tonnato

(Cold Sliced Piedmontese Veal | Tuna Sauce)

Agnolotti del Plin* Erbe spontanee | Seirass

(Homemade "Plin" Ravioli | foraged herbs | Seirass cheese)

Reale di Vitello razza Piemontese brasato al Barolo | Sedano rapa | Spinaci

(Barolo Braised Piedmontese Veal Chuck | Celeriac puree | Spinach)

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.**