

## DAL BANCO

### Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia D.O.P. con la **16**

#### Nostra Insalata Russa

Mountain-cured Prosciutto with our Russian salad

( 3-12 ) -GF/NL-

### Jamòn Joselito Gran Reserva -60 mesi- Pan de **28**

#### Cristal al pomodoro

60-month Gran Reserva Jamòn Joselito with Pan de Cristal

and Tomato ( 1 ) -NL-

## LE PASTE FRESCHE

### Tajarin "Trenta tuorli", Funghi Porcini nostrani **16**

"30 Eggs-Yolks" Homemade tajarin Noodles with local Porcini

mushrooms ( 1-3-7-12 )

T.N

### Gnocchi di patate\* al ragù di Salsiccia di Bra **16**

Homemade potatoes Gnocchi with Bra sausage Ragout ( 1-3-7-12 )

### Pappardelle con Pescato del giorno **18**

(secondo il mercato)

Homemade Pappardelle with fish of the day (according to the

market) ( 1-2-4-9-14 )

## LE CARNI

### Carne cruda di Fassona Piemontese, Nocciole e **20**

#### Tartufo Nero Estivo

Piedmontese Veal Steak tartare with hazelnuts and Summer

Black Truffle ( 8 ). -GF/NL-

### Vitello Tonnato **16**

Cold Sliced Piedmontese Veal with Tuna Sauce ( 3-4 )

-GF/NL-

### Tagliata di Controfiletto di Fassona con Funghetti **24**

trifolati

Grilled sliced Fassona sirloin Steak with sautéed mushrooms

-GF/NL-

### Coniglio Grigio di Carmagnola "Casc. La Cerea", **18**

#### disossato e farcito con Finferli e crema di patate

Carmagnola grey rabbit from Cascina La Cerea, boneless

and stuffed with chanterelles and potato cream ( 1-7-12 ) GF

### Panino dolce all'olio, Hamburger di "Fassona", Foie **26**

Gras e Marmellata di Cipolle di Tropea

Sweet bread roll with olive oil ,Piedmontese Veal

Hamburger, Foie Gras and Tropea onion jam ( 1-10-12 ) -NL-

T.N.: TARTUFO NERO/BLACK TRUFFLE 10 gr € 10

ACQUA

CAFFÈ GIANNI FRASI

3

OLIO SOMMARIVA 100 ML

COPERTO E PANE

10

DIRITTO DI TAPPO

3

DIRITTO DI TARTUFO

10

5

## IL PESCE

### Sardine fritte marinate in agrodolce, Uvetta e Pinoli **16**

Fried Sardines marinated in sweet and sour sauce with

raisins and pine nuts ( 1-4-8-12 ). -GF/NL-

### Filetto di Sgombro fresco, sott'olio e Insalata **18**

#### Pantesca

Fresh Mackerel fillet in oil with Pantelleria salad ( 4-12 ).

-GF/NL-

### Merluzzo fresco, crema di Piselli e il suo germoglio **18**

Fresh cod, peas cream, and its sprout ( 4-12 ).

-GF/NL-

### Il Piccolo Fritto del Giorno (secondo il mercato) **16**

The small fry of the day (according to the market) ( 1-2-4-14 )

-NL-

## LE VERDURE

### Insalata di foglie, crudité di verdure, pere, noci e **14**

semi oleosi -GF/NL-

Leaf salad with vegetable crudités, pears, walnuts, and seeds

( 8 )

### Zuppa del giorno (secondo il mercato) -GF/NL- **14**

Soup of the day (according to the market)

## MUCCA, CAPRA & PECORA

### Valcasotto -Vaccino- 12 mesi **5**

Mountain pasture cheese -Cow's milk- ( 7 )

### Forma Tonda /Mombarcaro -Vaccino- 3 mesi **5**

Mountain pasture cheese -Cow and sheep's milk- ( 7 )

### Tuma di Murazzano - Ovino- 2 mesi **6**

Tuma cheese from Murazzano - Sheep's milk- ( 7 )

### Bra Duro Stravecchio -Vaccino- 12 mesi **5**

Mountain pasture cheese -Cow's milk- ( 7 )

### Castelmagno d'Alpeggio - Vaccino- 12 mesi **6**

Mountain pasture Castelmagno cheese - Cow's milk ( 7 )

### Blu di Langa -Vaccino, Ovino, Caprino- 6 mesi **5**

"Blu di Langa " cheese -Cow, Sheep and goat's milk ( 7 )

### Selezione di Formaggi con Miele di Castagno **15**

Cheese Selection with Chestnuts Honey ( 7 )

## I DOLCI

### Ciliegie cotte nel vino rosso e Gelato alla vaniglia **9**

Cherries cooked in red wine and vanilla ice cream ( 3- 7-12 )

**ABBINAMENTO VINO:** **10**

LUSTAU. MOSCATEL EMILIN SHERRY

### Cheesecake bruciata e frutta fresca **10**

Burnt cheesecake and fresh fruit. ( 1- 3 - 8 )

**ABBINAMENTO VINO:** **8**

LIQUORE DELL'ETNA AL GELSO

### Fondente al cioccolato al 72%, coulis di lamponi GF **10**

72% dark Chocolate fondant and raspberries coulis ( 3-7-12 )

**ABBINAMENTO VINO:** **12**

BAROLO CHINATO CAPPELLANO

### Bunet alla Nocciola Tonda Gentile e salsa di **9**

#### caramello -GF-

Traditional halzenut pudding "bunet" with caramel sauce ( 3-7-8-12 )

**ABBINAMENTO VINO:** **6**

MOSCATO D'ASTI SARACCO 2023

### Sorbetto al limone della Costiera con Liquore **9**

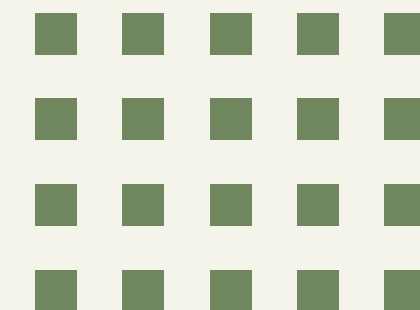
#### dell'Etna al Fico d'India -GF/NL-

Coastal Lemon sorbet with Etna prickly pear liqueur ( 12 )

### Sorbetto frutto della Passione -GF/NL- **8**

Passion fruit sorbet

## CAFFÈ UMBERTO



Chiediamo di comunicarci allergie o intolleranze - We ask to communicate allergies or intolerances

(GF) Gluten free - (NL) No lattosio

Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle normative HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservare integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali (c). È possibile che alcuni prodotti siano congelati in origine. Vi preghiamo di richiedere e consultare la tabella degli ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti alla presenza di allergeni.

For hygiene reasons, some products ,require treatment at low temperatures (c)