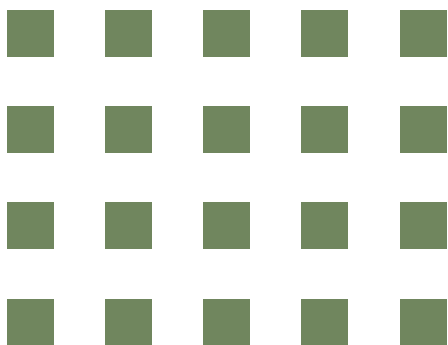


CAFFÈ UMBERTO



ANTIPASTI

Prosciutto Crudo di Montagna Lurisia D.O.P. con la Nostra Insalata Russa 16

Mountain-cured Prosciutto with our Russian salad (3-12) -GF/NL-

Jamòn Joselito Gran Reserva -60 mesi- Pan de Cristal al pomodoro 28

60-month Gran Reserva Jamòn Joselito with Pan de Cristal and Tomato (1) -NL-

Carne cruda di Fassona Piemontese, Nocciole e Tartufo Nero Estivo 20

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-

Peperone di Cuneo arrosto, ripieno con Tonno, Acciughe del Cantabrico e Capperi di Pantelleria 17

Roasted Cuneo pepper stuffed with Tuna, Cantabrian anchovies, and Pantelleria capers, and mayonnaise (3-4-5-12) -GF-NL-

Insalata di Polpo, Patata schiacciata, Pomodori Cuori di bue e olive Taggiasche 18

Octopus salad with mashed potatoes, "Cuori di Bue" Tomatoes and Taggiasca Olives (14). -GF/NL-

Insalata di foglie, crudità di verdure, pere, noci e semi oleosi -GF/NL- 14

Leaf salad with vegetable crudités, pears, walnuts, and seeds (8) 

WIFI: ENOCLUB FASTWEB | PSW: 17747936

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)

I PRIMI

Tjarin “Trenta tuorli”, Funghi nostrani	18
“30 Eggs-Yolks” Homemade tjarin Noodles with local mushrooms (1-3-7-12)	T.N
Gnocchi di patate* al ragù di Salsiccia di Bra	18
Homemade potatoes Gnocchi with Bra sausage Ragout (1-3-7-12)	
Pappardelle con Totanetti, Pomodoro fresco e basilico	18
Homemade Pappardelle with Squid, fresh tomato and basil. (1-2-4-9-14)	
Zuppa del giorno (secondo il mercato) -GF/NL-	14
Soup of the day (according to the market) (14)	

I SECONDI

Tagliata di Controfiletto di Fassona con contorno di stagione	24
Grilled sliced Fassona sirloin Steak with seasonal side dish -GF/NL-	T.N
Coniglio Grigio di Carmagnola “Casc. La Cerea”, disossato e farcito con Finferli e crema di patate	18
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 Gras e Marmellata di Cipolle di Tropea	26
Sweet bread roll with olive oil, Piedmontese Veal Hamburger, Foie Gras and Tropea onion jam (1-10-12) -NL-	T.N
Merluzzo fresco, con Pomodoro, Olive Taggiasche e capperi	18
Fresh cod, with tomato, “Taggiasca” Olives and Capers (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-	
Selezione di Formaggi con Miele di Castagno	15
Cheese Selection with Chestnuts Honey (7)	

I DOLCI

MENÙ DEGUSTAZIONE

escluso coperto,
bevande e vino

Zuppetta di Pesche, Cioccolato, Amaretti e Gelato alla Vaniglia **8**

Peach soup with amaretti, chocolate and Vanilla ice cream (1- 3 - 7)

Cheesecake “bruciata” e Frutta Fresca **8**

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

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

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

Bunet alla Nocciola Tonda Gentile e salsa di caramello -GF- **8**

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

Sorbetto al limone della Costiera con Liquore dell’Etna al Fico d’India -GF/NL- **9**

Coastal Lemon sorbet with Etna prickly pear liqueur (12)

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

Passion fruit sorbet

A scelta tra **42**

Carne cruda di Fassona Piemontese, Nocciole e Tartufo Nero Estivo

Piedmontese Veal Steak tartare with hazelnuts and Summer Black Truffle (8). -GF/NL-

oppure/or

Peperone di Cuneo arrosto, ripieno con Tonno, Acciughe del Cantabrico e Capperi di Pantelleria

Roasted Cuneo pepper stuffed with Tuna, Cantabrian anchovies, and Pantelleria capers, and mayonnaise (3-4-5-12) -GF/NL-

Tjarin “Trenta tuorli” al ragù di Salsiccia di Bra

“30 Eggs-Yolks” Homemade tjarin Noodles with Bra sausage Ragout. (1-3-7-12)

oppure/or

Coniglio grigio di Carmagnola “Casc. La Cerea”, 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_

Bunet alla Nocciola Tonda Gentile e salsa di caramello

Traditional halzenut pudding “Bunet” with caramel sauce (3-7-8-12)

oppure/or

Zuppetta di Pesche, Cioccolato, Amaretti e Gelato alla Vaniglia

Peach soup with amaretti, chocolate and Vanilla ice cream (1-3-7)

ACQUA **3**
CAFFE' GIANNI FRASI **3**

OLIO SOMMARIVA 100 ML **10**
COPERTO E PANE **3**

DIRITTO DI TAPPO **10**
DIRITTO DI TARTUFO **5**