

## antipasti

### Carne cruda di "Fassona" Piemontese | Insalatina di Carciofi di Albenga - 20

Raw Veal tartare | Albenga artichoke salad - GF/NL -

### Vitello Tonnato - 18

"Vitello Tonnato" traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

### Ovo fritto impanato | Misticanza | Asparagi - 18

Crispy fried poached egg | mixed green salad | Asparagus (1-3) -NL-

### Vol-au-vent | Trippa di Vitello | Fagioli Bianchi - 18

Baked pastry shell filled | Veal tripe | white beans of Pigna (1-3-7)

### Carpaccio di Polpo | Barbabietola | Avocado - 20

Octopus Carpaccio | Beet sauce | Avocado (14) - GF/NL -

## primi

### Agnolotti del "Plin" \* | Sugo d'arrosto - 20

Homemade "Plin" Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

### Gnocchi \* di patate | Ragù di Salsiccia - 18

Mountain Potatoes Gnocchi | Sausage Ragù (1-3-7-12)

### Tjarin "30 Tuorli" | Burro | Acciughe del Cantabrico | Scorza di Limone - 18

Homemade noodles | Butter | Cantabrian anchovies | lemon zest (1-3-4-7)

### Zuppa del Giorno (secondo il mercato) - 16

Soup of the day (9) - GF/NL -

ACQUA MINERALE  
"LAURETANA" 3  
WATER

CAFFÈ GIANNI FRASI  
COFFEE 3

COPERTO E PANE  
COVER CHARGE AND BREAD 3

## secondi

### Tagliata di controfiletto di "Fassona" Piemontese | Verdure di Stagione - 24

Sliced Piedmontese veal sirloin | Seasonal vegetables - GF /NL -

### Reale di Vitella Fassona brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa - 22

"Fassona" Veal chuck braised in Barolo wine | Celeriac cream (7-9-12) - GF -

### Faraona disossata e farcita con verza e Tartufo Nero | Crema di Patate - 22

Boneless guinea fowl stuffed with cabbage and black truffle | Potato Cream (1-7-12) - GF -

### Merluzzo fresco | Crema di Piselli - 22

Fresh Cod | Peas cream (4-12) - GF/NL -

### Costolette di Agnello | Timo | Carciofi arrosto - 24

Lamb Chops | Thyme | Roasted artichokes (7-12) -GF/NL -

### Selezione di Formaggi | Miele di Castagno - 15

Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

## piccolo menù

### Vitello tonnato

"Vitello Tonnato" traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

oppure/or

### Ovo fritto impanato | Misticanza | Asparagi

Crispy fried poached egg | mixed green salad | Asparagus (1-3) -NL-

### Gnocchi \* di patate | Ragù di Salsiccia

Mountain Potatoes Gnocchi | Sausage Ragù (1-3-7-12)

oppure/or

### Tagliata di controfiletto di "Fassona" Piemontese | Verdure di Stagione

Sliced Piedmontese veal sirloin | Seasonal vegetables - GF /NL -

### Sorbetto al Limone della Costiera | "Amara" Liquore amaro di Arance di Sicilia

Lemon sorbet | "Amara" "Amara" Sicilian bitter orange liqueur

oppure/or

### Semisfera di cioccolato fondente | Mousse di cioccolato bianco | Coulis di Lamponi

Dark Chocolate dome | White chocolate mousse | Raspberries Coulis (3-7-8) -GF -

## 45 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded

## menù degustazione

### Carne cruda di "Fassona" Piemontese | Insalatina di Carciofi di Albenga

Raw Veal tartare | Albenga artichoke salad - GF/NL -

### Agnolotti del "Plin" \* | Sugo d'arrosto

Homemade "Plin" Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

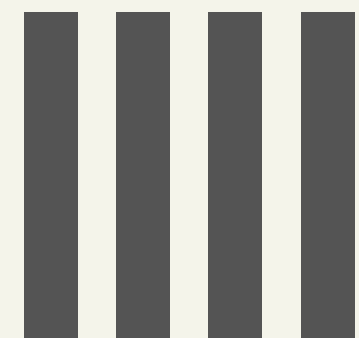
### Faraona disossata e farcita con verza e Tartufo Nero | Crema di Patate

Boneless guinea fowl stuffed with cabbage and black truffle | Potato Cream (1-7-12) - GF -

### Bonet Tradizionale Piemontese

Bonet" | Typical Piedmontese pudding | Amaretti biscuits | Cocoa (1-3-7-8)

## 55 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded



**ENOCLUB**

Ristorante

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 (\*). 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 (\*)