

## PER COMINCIARE

BOCCONCINI DI TROTA marinata,  
ZUPPETTA FREDDA DI CANNELLINI e CIPOLLA ROSSA  
(MARINATED TROUT, COLD CANNELLINI BEANS SOUP AND RED ONION)

13 

BACCALÀ MANTECATO,  
PEPERONE ARROSTITO e MANDORLE TOSTATE  
(CREAMED COD, ROASTED PEPPER AND TOASTED ALMONDS)

13   

BUDINO DI MELANZANE, CREMA DI POMODORO  
e STRACCIATELLA DI BURRATA  
(AUBERGINE PUDDING, TOMATO CREAM AND STRACCIATELLA CHEESE)

10  

MILLEFOLIE DI PANE CARASAU, FETA e HUMMUS  
(CARASAU BREAD, FETA CHEESE AND HUMMUS)

10   

CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO  
CON FARINATA DI CECI AL ROSMARINO  
(D'OSVALDO'S HAM SMOKED WITH CHICKPEAS PORRIDGE WITH ROSEMARY)

15

## MENU BIMBI

PASTA AL POMODORO/PESTO  
HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE  
(FINO A 12 ANNI)  
(PASTA WITH TOMATOES / PESTO, CHIANINA BURGER WITH POTATOES)  
(UP TO 12 YEARS)

15   

# I NOSTRI tagliERI e Le NOSTRE seleZIONI DI formagGI

tagliERE DI affettati seleZIONATI DAlla macellerIA pregiAtE cARNI  
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

15

seleZIONE DI formagGI CON confetture e miele  
(selection of itALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)

14



tagliERE misto CON affettati e seleZIONE DI formagGI  
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND itALIAN CHEESE)

20



## PRIMI PIATTI

spagHetti ALLA CHITARRA artIGIANALI CON CREMA DI PECORINO,  
pepe schiacciato e GUANCIALE CROCCANTE  
(HANDMADE SPAGHETTI WITH CREAM CHEESE, CRUSHED PEPPER AND CRISPY BACON)

10



tagLIOLINI AL LimONE e pepe CON VONGOLE VERACI  
(LEMON AND PEPPER TAGLIOLINI WITH CLAMS)

14



RAVIOLI DI SCORFANO AL RAgù DI fave e piselli  
profumati ALLA menta

(RAVIOLI WITH REDFISH, FAVA BEANS, PEAS AND MINT)

15



RISO CARNAROLI agricOLA oSenGA  
CON asparagi e ROBIOLA DI capRA  
(RICE WITH ASPARAGUS AND ROBIOLA CHEESE)

13



BUSIATE ALLA NORMA CON RICOTTA salata  
(PASTA WITH TOMATOES, AUBERGINE AND SMOKED RICOTTA CHEESE)

10



## SECONDI PIATTI

filetto di manzo della macelleria pregiate carni piemontesi  
IN CROSTA DI SENAPE, INSALATA DI SPINACINO NOVELLO, UVETTA e PINOLI  
(beef fillet in mustard crust, salad of baby spinach, raisins and pine nuts)

26     

fiorentina della macelleria pregiate carni piemontesi  
(t-bone steak)

6€/HG

cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodori  
(veal cutlet with rocket salad and tomatoes)

25  

battuta di Fassone della macelleria pregiate carni piemontesi  
CON I CONDIMENTI DELLA TRADIZIONE  
(Fassone's beef tartare with traditional condiments)

20  

\*

tartare di trota affinata al miele con semi di girasole,  
insalata di fragole, cioccolato salato e pane carasau  
(trout tartare with salted chocolate strawberries and carasau bread)

21  

tartare di baccalà ai semi di lino con panzanella  
(codfish tartare with panzanella)

23  

polpo\* scottato, la sua maionese  
e caviale di melanzane  
(scolded octopus, mayonnaise and eggplant caviar)

22  

\*

piatto di verdure alla griglia con tomino piemontese  
(grilled vegetable dish with piedmontese tomino cheese)

12 

## NOSTRI DOLCI

frolla al cioccolato, mele e crema cotta alla cannella  
(chocolate pastry, apples and cinnamon-flavored cream)

6   

con calice di passito di pantelleria mueggen

13

tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido  
con macedonia di fragole, menta e peperoncino  
(dark chocolate cake with strawberry, mint and chili pepper)

7   

con calice di porto 10 years old tawny

15

La nostra cheesecake alle amarene

(our sour cherry cheesecake)

6  

con calice di vino di visciola

12

tiramisù con scaglie di cioccolato fondente  
(tiramisu with dark chocolate flakes)

6   

con calice di banyuls capbeart

13

semifreddo al pistacchio con crema al caffè  
(pistachio semifreddo with coffee cream)

6   

con calice di moscato castel beseno superiore

12

coperto e servizio

2

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni il personale in servizio è a vostra disposizione

\* (alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine)