

PER COMINCIARE

trota marinata,
crema di verza e castagne
(MARINATED TROUT, CREAM OF CABBAGE AND CHESTNUTS)

16



Baccalà mantecato,
puntarelle e crema di acciughe
(CREAMED COD PUNTARELLE AND ANCHOVIES CREAM)

16



IL NOSTRO foie-gras, composta
di pere alla senape e pane alle noci
(OUR FOIE-GRAS, COMPOTE OF PEARS WITH MUSTARD AND WALNUT BREAD)

20



tarte-tatin con cipolle caramellate
e crema di grana padano
(TARTE-TATIN WITH CARAMELIZED ONION SAND CREAM OF PARMESAN CHEESE)

12



CRUDO D'OSVALDO leggermente affumicato
con giardiniera
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)

16

Le NOIR DE BIGORRE JAMBON
CON BURRO DI MALGA alle erbe e pane di segale
(LE NOIR DE BIGORRE JAMBON WITH HERB BUTTER AND RYE BREAD)

20



I NOSTRI TAGLIERI DI SALUMI e FORMAGGI

tagliere di salumi artigianali
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS SELECTED BY PREGIATE CARNI BUTCHER)

22

selezione di formaggi con confetture e miele
(SELECTION OF ITALIAN CHEESES WITH JAMS AND HONEY)

18



tagliere misto con affettati e selezione di formaggi
(CHOPPING BOARD OF COLD CUTS AND ITALIAN CHEESES)

26



PRIMI PIATTI

spaghetti di GRAGNANO
CON CREMA DI PECORINO, e GUANCIALE CROCCANTE
(spaghetti from GRAGNANO
WITH PECORINO CREAM AND CRISPY BACON)

13



RISOTTO CARNAROLI agricola osenza
mantecato CON ZUCCA
e salmerino marinato
(CARNAROLI RICE WITH WITH PUMPKIN AND MARINATED CHAR)

18



RAVIOLI ALLA BISANZIO
NOCCIOLE tostate e BURRO DI MALGA
(RAVIOLI, TOASTED HAZELNUTS AND MALGA BUTTER)

14



mezze MANICHE DI GRAGNANO
CON RAĞÙ DI BACCALÀ
e CIME DI RAPA IN DUE CONSISTENZE
(pasta of GRAGNANO
WITH COD SAUCE AND TURNIP GREENS IN TWO CONSISTENCIES)

16



pasta mista CON patate
e CACIOCAVALLO DI AGNONE
(mixed pasta WITH potatoes AND ACNONE CACIOCAVALLO)

12



SECONDI PIATTI

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

8€/HG pezzata rossa
9€/HG Fassona

costoletta di vitello alla milanese cotta al punto rosa
con patate arrosto

(milanese veal cutlet with roasted potatoes)

30



tartara di Fassone della macelleria "pregiate carni piemontesi"
con nocciole tostate e crema di Grana Padano

(tartare with toasted hazelnuts and parmesan cream)

24



guancia di manzo
stracotto al vino con polenta di storo

(beef cheek overcooked in wine with polenta)

22



*

baccalà alla vicentina
con polenta di storo

(cod with polenta)

26



*

toumin dal mel
con verza brasata

(tomino cheese braised cabbage)

15



misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)

8

puntarelle saltate con acciuga siciliana
e olive taggiasche

(sautéed chicory with sicilian anchovy
and taggiasca olives)

12



I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo
CON FRUTTI DI BOSCO e CREMA CHANTILLY
(MILLEFEUILLE WITH BERRIES AND CHANTILLY CREAM)

8



CON CALICE DI VINO DI VISCIOLO

14

La NOSTRA CREME BRULÉE
(OUR CREME BRULÉE)

8



CON CALICE DI VINO DI LIQUOROSO

15

CROSTATA DI MELE,
CREMA COTTA e PINOLI
(APPLE PIE, COOKED CREAM AND PINE NUTS)

8



CON CALICE DI PASSITO DI PANTELLERIA

15

IL NOSTRO TIRAMISÙ
(OUR TIRAMISÙ)

8



CON CALICE DI BANYULS

15

CHEESECAKE CON CASTAGNE
COTTE NEL MIELE

(CHEESECAKE WITH CHESTNUTS
COOKED IN HONEY)

8



CON CALICE DI PICOLIT

14

COPERTO e SERVIZIO

2,5

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE e ALLERGENI IL PERSONALE IN SERVIZIO È A VOSTRA DISPOSIZIONE
* (ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE)