

PER COMINCIARE

TROTA MARINATA, SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI
e cipolla rossa caramellata
(MARINATED TROUT ON CANNELLINI BEAN CREAM AND CARAMELIZED RED ONION)

18 

BACCALÀ MANTECATO,
PUNTARELLE e CREMA DI ACCIUGHE
(CREAMED COD PUNTARELLE AND ANCHOVIES CREAM)

16   

SFORMATINO IN CROSTA DI PARMIGIANO
RIPIENO DI FUNGHI PORCINI e taleggio
(FLAN IN PARMESAN CRUST STUFFED WITH PORCINI MUSHROOMS AND TALEGGIO CHEESE)

14  

QUICHE LORRAINE
(PUFF PASTRY FILLED WITH EMMENTAL, ONION AND BACON)

12   


CRUDO D'OSVALDO LEGGERMENTE AFFUMICATO
CON GIARDINIERA
(RAW HAM LIGHTLY SMOKED WITH GIARDINIERA)

18

CRUDO DI MANGALITSA,
BURRO DI MALGA LAVORATO CON ERBE AROMATICHE e pane di segale
(MANGALITSA RAW HAM WITH HERB BUTTER AND RYE BREAD)

20   

IL NOSTRO FOIE-GRAS,
COMPOSTA DI PERE ALLA SENAPE e PAN FRUTTA
(OUR FOIE-GRAS, COMPOTE OF PEARS WITH MUSTARD AND WALNUT 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

mezzemaniche di gragnano
CON CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE e tartufo nero
(PASTA WITH PECORINO CREAM, CRISPY BACON AND BLACK TRUFFLE)
18  

risotto carnaroli classico ai porcini
(CLASSIC CARNAROLI RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS)
20  

agnolotti di castelmagno con nocciole
SU CREMA DI ZUCCA PROFUMATA AL TIMO
(CASTELMAGNO AGNOLOTTI WITH HAZELNUTS ON PUMPKIN CREAM FLAVORED WITH THYME)
18    

paccheri di gragnano al sugo di pomodori freschi,
ciliegini confit e basilico
(PACCHERI WITH FRESH TOMATO SAUCE, CONFIT CHERRY TOMATOES AND FRIED BASIL)
12  

bigoli in salsa
(PASTA WITH ONIONS AND ANCHOVIES)
14  

SECONDI PIATTI

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

8€/HG pezzata rossa
9€/HG frisona prealpina

costoletta di vitello alla milanese
cotta al punto rosa con patate
(milanese veal cutlet with potatoes)

30



tartara di fassona della macelleria "pregiate carni piemontesi"
nocciole, crema di gineprina e radicchio rosso di treviso
(fassone tartar with hazelnuts, gineprina cream and radicchio)

26



rollè di coniglio ripieno alle castagne
con catalogna ripassata aop
(rabbit stuffed with chestnuts with catalonia)

28



guancia di manzo
stracotto al vino con purè di patate
(beef cheek overcooked in wine with mashed potatoes)

24



*

baccalà alla vicentina
con polenta di storo
(cod with polenta)

26



*

puntarelle saltate con acciughe di levanto
e olive taggiasche
(sautéed chicory with anchovy
and taggiasca olives)

12



misto di verdure al forno
(mixed baked vegetables)

9

I NOSTRI DOLCI

millefoglie di pasta fillo con frutti di bosco e crema chantilly
(millefeuille of phyllo dough with berries and chantilly cream)

9



CON CALICE DI VINO DI VISCIOLA

17

Crostata di mele, crema cotta e pinoli
(apple pie, cooked cream and pine nuts)

8

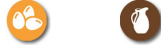


CON CALICE DI PICOLIT

16

La nostra creme brulè alla zucca
(our pumpkin creme brulè)

8



CON CALICE DI BANYULS

17

IL NOSTRO TIRAMISÙ
(our tiramisù)

8



CON CALICE DI SAUTERNES

15

Cheese-cake con castagne cotte nel miele
(cheesecake with chestnuts cooked in honey)

8

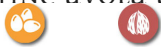


CON CALICE DI PASSITO DI SICILIA

16

Biscotti artigianali viscotta con pregiata mandorla di avola
(handmade biscuits with fine avola almonds)

6



CON CALICE DI MOSCATO DI SARACENA

16

COPERTO E SERVIZIO

3