



Antipasti - Appetizers

Sformato di topinambur con fonduta di Castelmagno	€ 9
<i>Topinambur flan with Castelmagno fondue</i>	
Battuta di Fassona Piemontese con spuma di Grana Padano e misticanza	€ 12
<i>Beef tartare with Grana Padano and mixed vegetables</i>	
Uovo pochè su frittella di patate e verza	€ 9
<i>Pochè egg on potato and savoy cabbage pancake</i>	
Lingua di manzo tiepida con "bagnetto" verde piemontese e mostarda di Cremona	€ 10
<i>Beef tongue with Piedmontese "bagnetto" and Cremona mustard</i>	
Zimino di ceci con gamberi (*) al rosmarino	€ 12
<i>Chickpea puree with prawns (*) and rosemary</i>	
Tartare di tonno (*) al lime	€ 12
<i>Tuna tartare (*) with lime</i>	

Primi - First course

Risotto ai peperoni con acciughe di Sciacca, robiola di Roccaverano	€ 12
<i>Peppers risotto with anchovies and robiola from Roccaverano</i>	
Tajarin all'uovo al ragù di capriolo e radicchio	€ 12
<i>Egg Tajarin with venison ragout and radicchio</i>	
Gnocchi di barbabietola con crema di gorgonzola e salvia frita	€ 12
<i>Beetroot gnocchi with gorgonzola crema and fried sage</i>	
Spaghetti "cacio e pepe" con vongole su pesto di rucola e mandorle	€ 14
<i>Spaghetti "cacio e pepe" with clams, arugula pesto and almonds</i>	
Ravioli "La Teca" di coniglio, capesante, catalogna e tartufo nero	€ 15
<i>"La Teca" rabbit ravioli, scallops, catalonia and black truffle</i>	
Vellutata di zucca e lenticchie rosse, profumata allo zenzero	€ 12
<i>Pumpkin soup with red lentils, flavored with ginger</i>	

Secondi - Main course

Guancia di bue brasata con polentina morbida	€ 12
<i>Braised veal cheek with polenta</i>	
Filetto di fassona con indivia bardata al lardo di Arnad	€ 25
<i>Fassona filet with endive and lardo from Arnad</i>	
Cosciotto di maialino da latte arrosto con prugne e patate	€ 13
<i>Roasted suckling pig with prunes and potatoes</i>	
Bollito misto accompagnato dai "Bagnet" Piemontesi	€ 16
<i>Bollito misto accompanied by Piemontese "Bagnet"</i>	
Baccalà scottato con purea di patate alla senape e porcini	€ 14
<i>Seared cod with potato puree , mustard and porcini</i>	
Trancio di ricciola in padella con olive Taggiasche e cous cous	€ 15
<i>Amberjack with cous cous and Taggiasche olives</i>	
Selezione di formaggi con mostarde	€ 12
<i>Selection of cheeses and mustards</i>	

MENU BIMBI (in alternativa alla carta) *BIMBI MENU (as an alternative to the card)* € 15

Gnocchi di patate al pomodoro, milanese di pollo con patatine , gelato
Potato gnocchi with tomato sauce, Milanese breaded chicken with chips, dessert

Dolci - Desserts

Bunet all'amaretto	€ 8
<i>Chocolate pudding with amaretto cookies</i>	
Tortino alle nocciole con fonduta di cioccolato	€ 8
<i>Hazelnut cake with chocolate fondue</i>	
Semifreddo al torrone di Trinchero	€ 8
<i>Semifreddo with nougat</i>	
Lemon tarte	€ 8
<i>Lemon tarte</i>	
Sorbetto di frutta fresca o insalata di frutta fresca di stagione	€ 6
<i>Sorbet of fresh fruit Or mixed fruit salad.</i>	

Coperto / Cover charge € 2

Su richiesta pasta senza glutine / On request gluten-free pasta Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a preventivo trattamento tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 “. In assenza di reperimento della materia prima fresca, alcuni prodotti possono essere surgelati e saranno