



Antipasti - Appetizers

Antipasto tradizione (Carpaccio di Fassona , Flan di verdura , peperone arrostito al forno con salsa verde)	€ 14
<i>Tradition Appetizer (beef carpaccio, vegetable flan, roasted roasted pepper with green sauce)</i>	
Battuta Di Fassona con Tartufo nero e cialda di Parmigiano	€ 14
<i>Fassona tartare with black truffle and Parmesan cheese</i>	
Gamberoni (*) scottati al lime e crema di ceci	€ 12
<i>Prawns (*) with lime on cream of chickpeas</i>	
Baccalà in pastella , crema di patate e tartare di olive taggiasche	€ 12
<i>Cod, cream of potatoes and taggiasche olives tartare</i>	
Affettati tipici con castagne e miele	€ 10
<i>Typical cold cuts with chestnuts and honey</i>	

Primi - First course

Risotto funghi Porcini (*) e zafferano	€ 13
<i>Risotto with Porcini mushrooms (*) and saffron</i>	
Spaghetti con calamari, capesante e broccoletti	€ 14
<i>Spaghetti with calamari, scallops and broccoli</i>	
Gnocchi di patate con carciofi e Gorgonzola	€ 10
<i>Potato gnocchi with artichokes and Gorgonzola</i>	
Ravioli al Plin burro e salvia o ragù	€ 10
<i>Ravioli al plin</i>	

Secondi - Main course

Bollito misto accompagnato dai "Bagnet" Piemontesi	€ 14
<i>Bollito misto with Piemontese "Bagnet"</i>	
Cosciotto di maialino da latte arrosto con prugne e patate	€ 13
<i>Roast pork with prunes and potatoes</i>	
Filetto di manzo ai ferri (gr 200) con verdura grigliata	€ 25
<i>Grilled beef filet (gr 200) with grilled vegetable</i>	
Tagliata di tonno con finocchi gratinati	€ 16
<i>Tuna with fennel gratin</i>	
Selezione di formaggi con mostarde	€ 12
<i>Selection of cheeses and mustards</i>	
MENU BIMBI (in alternativa alla carta) <i>BIMBI MENU (as an alternative to the card)</i>	€ 15
<i>Gnocchi di patate al pomodoro, milanese di pollo con patatine , gelato</i>	
<i>Potato gnocchi with tomato sauce, Milanese breaded chicken with chips, dessert</i>	

Dolci - Desserts

Panna cotta con frutti di bosco	€ 6
<i>Panna cotta with berries</i>	
Tortino al cioccolato cuore morbido con gelato alla nocciola	€ 7
<i>Chocolate cake with hazelnut ice cream</i>	
Semifreddo al torrone	€ 7
<i>Semifreddo with nougat</i>	
Bunet	€ 7
<i>Bunet</i>	
Pera tiepida al Brachetto d'Acqui con gelato alla vaniglia.....	€ 6
<i>Pear at Brachetto d'Acqui with vanilla ice cream</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^o. In assenza di reperimento della materia prima fresca, alcuni prodotti possono essere surgelati e saranno indicati con l'asterisco (*)



Menù degustazione “LA TECA”

€ 45 per persona

La nostra proposta **LA TECA** è un menù degustazione di 4 portate che prevede la

Possibilità di scelta tra le proposte della carta

(1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e un dolce)

Acqua – Caffè e coperto

Vino escluso

Potrete assaporare le preparazioni tipiche del Piemonte attraverso i nostri pregiati prodotti.

Buon appetito

“LA TECA” *tasting menu*

€ 45 for person

Our proposal LA TECA is a 4-course tasting menu that provides the possibility of choosing among the proposals of the card

(1 appetizer, 1 first, 1 second and a dessert)

Water - Coffee – Cover charge

Wine not included

You can taste the typical Piedmont preparations through our fine products.

Enjoy your meal

Acqua 75cl Lurisia.....	€ 2,5
Caffè	€ 2
Bevande analcoliche	€ 3
Birra Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa 33 cl	€ 5
Birra Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa lt 1	€ 12
Birre Sagrin S	€ 6
Grappa – Amari – Limonquore	da € 4
Selezione Rhum	da € 5
Selezione Whisky	da € 5
Cognac Leopold Gourmel	€ 9

Customers are request to communicate their allergies to service staff.

I clienti devono comunicare le loro intolleranze alimentari o allergie al personale di servizio e possono consultare il libro ingredienti come previsto dal regolamento (UE) nr 1169/2011

ELENCO ALLERGENI- FOOD ALLERGENS

Cosa può essere presente nel menù

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati Cereals containing glutem
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei - Crustaceans
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova - Eggs
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce Fisch
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi - Peanuts
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia - Soy
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Milk
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti - Nuts
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano - Celery
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape - Musterd
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale – Sulphur dioxide
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini - Lupin
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi - Molluscs