

Il piccolo

€ 28,00

ANTIPASTO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, CREMA DI
TOPINAMBOUR ACCIUGHE E SEDANO CROCCANTE

Steak tartare with Jerusalem artichokes cream, anchovies and crunchy celery

alla carta € 14,00

PRIMO

TAGLIATELLE AL PESTO DI AGLIO ORSINO,
POMODORINI CONFIT E ANACARDI

Tagliatelle with wild garlic pesto, confit cherry tomatoes and cashews

alla carta € 15,00

DOLCE

GELATO ALLA VANIGLIA, CRUMBLE
AMARO E SPUMA DI PEPE DELSICHUAN

Vanilla ice cream, bitter crumble and Sichuan pepper foam

alla carta € 7,00

Il tradizionale

€ 45,00

ANTIPASTI

LA MONFORTINA (CARPACCIO DI COSCIA MARINATO)
CON SPUMOSO DI ROCCAVERANO E NOCCIOLE

Marinated raw veal with goat cheese foam and Hazelnuts

alla carta € 12,00

LA NOSTRA GIARDINIERA
Our typical Piedmontese giardiniera, a triumph
of vegetables in a sweet and sour sauce

alla carta € 12,00

PRIMO

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA DI BRA

Finely home-made tagliatelle dressed with Bra sausage ragù

alla carta € 16,00

SECONDO

STRACOTTO DI GIOVENCA FROLLATA, BRASATA AL BARBERA

Aged heifer stew braised in Barbera wine

alla carta € 20,00

DOLCE

TRITTICO ALLA NOCCIOLA 'TONDA GENTILE TRILOBATA' I.G.P
(TORTINO, GELATO E SPUMA)

Selection of three hazelnuts desserts: cake, ice-cream, foam

alla carta € 8,00

Il creativo

€ 40,00

ANTIPASTO

ASPARAGI ARROSTO IN SALSA BERNESE E CRUMBLE AL LIMONE

Roasted asparagus in béarnaise sauce and lemon crumble

alla carta € 14,00

PRIMO

FUSILLONI 'BOSSOLASCO' AL RAGÙ BIANCO DI SOIA E PISELLI FRESCHI

Bossolasco Fusilloni, dressed with white soia ragù and fresh peas

alla carta € 15,00

SECONDO

CAVOLO ROMANESCO ARROSTITO, ARANCIA E SESAMO

Roasted romanesco cabbage, orange and sesame

alla carta € 20,00

DOLCE

BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE AL PROFUMO DI AGRUMI

Biancomangiare from almonds and citrus scented

alla carta € 8,00

PANE E COPERTO (TABLE SERVICE AND BREAD) € 2,00

CAFFÈ E BISCOTTINI (COFFEE AND BISCUITS) € 2,00

Senza Glutine - Gluten free

Senza Lattosio - Lactose free

Vegetariano - Vegetarian

Vegano - Vegan



IN QUESTO ESERCIZIO SERVIAMO ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA (D.LGS. N. 181/2003)
In this restaurant we serve filtered and carbonated drinking water

IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE, A BASE DI FARINA BIOLOGICA
The bread is home-made, with biological flour

PER ESIGENZE DI REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI ALIMENTI
POTREBBERO AVER SUBITO UN ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°

*For product availability requirements some foods may
have undergone a reduction in temperature to -18°

*SI RICHIEDE AI SIG. CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALIMENTARI. IL PERSONALE È DISPONIBILE A FORNIRE IL MENU ALLERGENI CON LE
SPECIFICHE INFORMAZIONI SU OGNI PREPARAZIONE.

*We ask customers to report any food allergies or intolerances. The staff is available to provide the ALLERGENS
MENU with specific information.

Alla carta

ANTIPASTI

BACCALÀ MANTECATO PANE IN CASSETTA E SALSA
AI PEPERONI

Creamed codfish, sandwich bread and pepper sauce

€ 15,00

INSALATA AROMATICA

Aromatic mix salade

€ 13,00

PRIMI

RAVIOLINI DEL PLIN AI TRE ARROSTI AL BURRO ED ERBETTE
Homemade ravioli filled with meat and vegetables dressed with butter and herbs

€ 16,00

RISOTTO AI BROCCOLI, PANE AL LIME E ACCIUGHE **MIN 2 PERSONE**

Risotto with Broccoli, lime bread and anchovies **min 2 people**

€ 16,00

SECONDI

GALLETTO ARROSTO CON CREMA ALLA PAPRIKA E AGLIO

Roasted chicken with paprika and garlic cream

€ 24,00

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI PIEMONTESI DI FRANCO PAROLA - SALUZZO (CN)

Local cheese selection from Franco Parola - Saluzzo

€ 18,00

CONTORNI DEL GIORNO

Side dishes vegetables of the day

€ 8,00

DOLCI

FROLLA AL CIOCCOLATO FONDENTE E FRAGOLE

Dark Chocolate and Strawberry Shortcake

€ 8,00

BŪNET DEI CÀTARI

Càtari's recipe typical pudding

€ 8,00