

Il piccolo

€ 28,00

ANTIPASTO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, SPUMA DI PATATA
ALLA BRACE, ACCIUGHE E SEDANO CROCCANTE

Steak tartare with potatoes foam, anchovies and crunchy celery

alla carta € 14,00

PRIMO

TAGLIATELLE AL PESTO DI AGLIO ORSINO,
POLVERE DI POMODORO E ANACARDI

Tagliatelle with wild garlic pesto, powder 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

SPIEDINO DI TOFU ARROSTO, GLASSATO AL MISO
CON CIPOLLA DI TROPEA E MELANZANE

roasted tofu skewer, glazed with miso with Tropea onion and eggplant

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

TROTA ALLA BARBABIETOLA CON SORBETTO ALLO ZENZERO

Beetroot Trout with Ginger Sorbet

€ 16.00

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 FUNGHI E LA LORO DEMI-GLACE **MIN 2 PERSONE**

Risotto with mushrooms and their demi-glaces min 2 people

€ 16.00

SECONDI

GALLETTO ARROSTO CON CREMA ALLA PAPRIKA E AGLIO

Roasted chicken with paprika and garlic cream

€ 25.00

SOTTOFILETTO DI BUE ALLA PIASTRA CON SALSA VINO E SENAPE

Grilled beef fillet with wine and mustard sauce

€ 30.00

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

BÛNET DEI CÀTARI

Càtari's recipe typical pudding

€ 8.00