

Il piccolo

€ 28,00

ANTIPASTO

CARNE CRUDA BATTUTA AL COLTELLO, GEL DI SHISO
CRUMBLE AI FUNGHI E SEDANO CROCCANTE

Steack tartare with shiso gel, mushrooms crumble and crunchy celery

alla carta € 14,00

PRIMO

TAGLIATELLE ALLA CREMA DI BASILICO,
POLVERE DI POMODORO E ANACARDI

Tagliatelle with basil, powder cherry tomatoes and cashews

alla carta € 15,00

DOLCE

SORBETTI DI STAGIONE
E FRUTTA FRESCA

Seasonal sorbets and fresh fruit

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

PEPERONI ARROSTO, PREZZEMOLO, CAPPERI E KATSUOBUSHI

Roasted asparagus in béarnaise sauce and lemon crumble

alla carta € 14,00

PRIMO

GNOCCHI DI RISO, RAGÙ BIANCO DI SOIA, CREMA DI PISELLI E MENTA

Rice gnocchi, white soy ragù, pea cream and mint

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

CREMOSO AL COCCO E SPUMA AL MANGO

Creamy coconut and mango foam

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 SALSA ALLA BIRRA STOUT

Roasted chicken with stout beer cream

€ 25,00

SOTTOFILETTO DI BUE ALLA PIASTRA CON SALSA AL LIMONE BRUCIATO

Grilled beef fillet with burnt lemon 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 SEIRASS E LEMON CURD

Seirass and lemon curd shortcrust pastry

€ 8,00

TORTA AL FONDENTE, PESCHE E AMARETTI

Dark chocolate cake, dark chocolate cake with peaches and amaretti

€ 8,00