



Benvenuti!

Oltre alla scelta alla carta vi proponiamo:

- **MENU DEGUSTAZIONE** • 30

Un antipasto, un primo, un secondo e un dolce.  
Sono inclusi acqua, caffè e un calice di vino di nostra selezione

- **PIATTI GIORNALIERI FUORI MENU**

Nuove proposte della cucina illustrati a voce dai nostri camerieri

Welcome!

*We propose our à la carte menu and:*

- **TASTING MENU** • 30

*One Entrée, one primo, one main dish and a dessert.  
Water, espresso and a glass of wine from our selection are included.*

- **DAILY PROPOSALS**

*New proposals of the kitchen, explained by voice by our waiters*

Cari ospiti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedeteci informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi. La lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nei nostri piatti sono elencati sull'ultima pagina del menu.

*Dear guest, we will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and will find the best way to meet your specific needs. On the last page of the menu you can find the list of the items that could cause allergic reactions and might be used in one our dishes.*



Locale informato sulla cucina senza glutine  
Venue informed about gluten free menu

# MENU

## ANTIPASTI

Rosa di girello di vitello in salsa tonnata <sup>CD</sup> • 8

*Cold thinly sliced veal fillet served with tuna sauce*

Carne cruda di fassona piemontese con scaglie di Grana Padano DOP <sup>GJ</sup> • 9

*Piedmontese veal tartare with Grana Padano DOP flakes*

Sformatino di zucca con fonduta di Parmigiano DOP <sup>G</sup> • 8

*Pumpkin flan with Parmigiano Reggiano DOP fondue*

Brandacujun (antipasto ligure con patate e merluzzo) <sup>D</sup> • 9

*Brandacujun (Ligurian appetizer with potatoes and codfish )*

## PRIMI PIATTI

Ravioli al plin\* con burro e salvia <sup>ACHJG</sup> • 9

*Small hand-made ravioli with melted butter and sage*

Tagliolini al ragù di salsiccia <sup>ACHJ</sup> • 9

*Tagliolini pasta with sausage ragout*

Gnocchi di patate al Castelmagno <sup>ACG</sup> • 10

*Potato gnocchi with Castelmagno*

Ravioli di salmone al nero di seppia con sugo di mare <sup>ABCDGN</sup> • 11

*Black ravioli filled with salmon with fish and seafood sauce*

I piatti contrassegnati con il simbolo <sup>⊙</sup> non contengono glutine

*All the dishes marked with the symbol <sup>⊙</sup> are gluten free*

**TUTTI I PREZZI INDICATI SONO IN EURO E COMPRESIVI DI IVA**  
**ALL THE PRICES LISTED ARE IN EURO AND INCLUDE TAXES**

## SECONDI PIATTI

Guanciale di vitello al vin brulé <sup>JH</sup> • 10  
*Veal cheek served with a rich mulled wine sauce*

Bocconcini di cinghiale <sup>JH</sup> • 11  
*Wild boar and red wine stew*

Selezione di formaggi  
(disponibile anche in porzione ridotta come antipasto o dessert) <sup>GJM</sup> • 8/15  
*Cheese selection*  
*(also available as a small starter or dessert)*

## DOLCI

Bunet <sup>CGM</sup> • 6  
*Traditional Piemontese chocolate and Amaretti biscuit pudding*

Panna cotta al frutto della passione <sup>G</sup> • 6  
*Passion fruit flavoured panna cotta*

Tortino al cioccolato con cuore morbido <sup>ACG</sup> • 6  
*Chocolate cake with a soft heart*

Sorbetto \* (vari gusti) <sup>A</sup> • 4

I piatti contrassegnati con il simbolo <sup>⊙</sup> non contengono glutine  
*All the dishes marked with the symbol <sup>⊙</sup> are gluten free*

**TUTTI I PREZZI INDICATI SONO IN EURO E COMPRESIVI DI IVA**  
**ALL THE PRICES LISTED ARE IN EURO AND INCLUDE TAXES**

**Coperto / Service • 1**

**Acqua / Water cl 0,75 • 2**

**Caffè / Espresso • 1**

**Cappuccino • 2**

**Grappa • 3.5**

**Amari • 3.5**

**TUTTI I PREZZI INDICATI SONO IN EURO E COMPRENSIVI DI IVA  
ALL THE PRICES LISTED ARE IN EURO AND INCLUDE TAXES**

Il nostro ristorante è dotato di abbattitore di temperatura, il cui uso è imposto dalla normativa HACPP per la tutela della salute del consumatore

I piatti contrassegnati con \* sono da noi cucinati con prodotti freschi e selezionati, nella quantità prevista per il consumo di circa 4-5 giorni, abbattuti e conservati in congelatore I piatti contrassegnati con \*\* sono acquistati già congelati da piccoli produttori artigianali che qualificano la loro produzione secondo le più recenti norme HACPP

I piatti contrassegnati con \*\*\* vengono acquistati surgelati da fornitori qualificati per la ristorazione, solo quando non reperibile prodotto fresco di qualità

*Our restaurant has a blast chiller, its use is prescribed by HACPP regulations for the protection of consumer health*

*The dishes marked with \* are cooked with fresh and selected products, in the amount expected for consumption of about 4-5 days, frozen and stored in a freezer*

*The dishes marked with \*\* are already frozen by small handicraft producers qualifying their production according to the latest HACPP standards*

*The dishes marked with \*\*\* are purchased frozen by qualified food vendors only when no fresh quality product is available*

Qui sotto la lista di 14 elementi che possono causare reazioni allergiche e potrebbero essere usati in uno dei nostri piatti. Accanto a ciascun piatto in carta troverete, se presente, la lettera corrispondente all'allergene in lista.

*Below the list of 14 items that could cause allergic reactions and might be used in one of our dishes. Next to each menu item you'll find a letter indicating any items from this list where they are present.*

A	GLUTINE	GLUTEN
B	CROSTACEI	CRUSTACEANS
C	UOVA	EGGS
D	PESCE	FISH
E	ARACHIDI	PEANUTS
F	SOIA	SOYA
G	LATTE	MILK
H	SEDANO	CELERY
I	SENAPE	MUSTARD
J	SOLFITI	SULPHITES
K	SESAMO	SESAME
L	LUPINI	BEANS
M	FRUTTA A GUSCIO	NUTS
N	MOLLUSCHI	MOLLUSCS