



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 illustrate a voce dai nostri camerieri

Welcome!

We offer our à la carte menu or you might fancy below options:

- **TASTING MENU 30**

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

- **DAILY SPECIALS**

Various specials from our kitchen, our waiters are happy to elaborate

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 are happy to help you choose the best dish if you have special dietary needs. Please speak to our staff and discuss your needs and we tailor our food offerings if required. We realise that food allergies and celiac disease may reduce your menu choices. On the last page of this menu you find a list of food items commonly known to cause allergic reactions and which might be used in our dishes.

MENU

ANTIPASTI

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo,
asparagi, pomodoro confit e yogurt al lime ^{BDGN} • 12
*Mazara del Vallo red shrimp carpaccio
with asparagus, confit tomatoes and lime-flavoured yogurt dressing*

Rosa di girello di vitello in salsa tonnata ^{CD} • 9
Rose of thinly sliced veal fillet served cold with delicious tuna sauce

Carne cruda di fassona piemontese con scaglie di Grana Padano DOP ^{GJ} • 9
Piedmontese veal tartare with Grana Padano DOP shaves

Langarola scomposta ^{HGM} • 8
Langarola salad with celery, Robiola di Roccaverano DOP cheese and walnuts

Carciofo arrosto con patata schiacciata e fonduta di Castelmagno DOP ^G • 10
Roasted artichokes with mashed potato and Castelmagno DOP cheese fondue

PRIMI PIATTI

Ravioli al plin* con burro e salvia ^{ACHJG} • 10
Small hand-made ravioli filled with mixed meat served with melted butter and sage

Tagliolini "30 tuorli" al ragù bianco di salsiccia ^{ACHJ} • 10
"30 egg yolks" tagliolini pasta with white ragout made of Piedmontese sausages

Crema di ceci, finocchio croccante, olio piccante e crostini di pane ^A • 9
Creamy thick chickpea cream topped with crispy fennel and a piquant oil and bread croutons

Gnocchi di barbabietola burro, salvia, speck e Parmigiano Reggiano DOP ^{ACG} • 10
Beetroot gnocchi with butter, sage, speck sheet and Parmigiano Reggiano DOP

Ravioli di carciofi e Ricotta al burro aromatizzato al limone ^{ACGJ} • 10
Ravioli filled with artichokes and ricotta cheese flavoured with butter & lemon

Pasta senza glutine o ravioli senza glutine con sugo a scelta fra: formaggi, ragù bianco di salsiccia o pesto ^{GMC} • 10
Your choice of gluten free pasta or ravioli served with either cheese sauce, white ragout sauce or basil pesto

SECONDI PIATTI

Tonno pinna gialla scottato con mousse di avocado, peperoni e olive ^D • 15
Seared yellowfin tuna on a creamy avocado mousse, grilled peppers and olives

Cubo di maiale con fonduta di Stilton e chips di pane ^{AG} • 12
Pork tenderloin cubes in a creamy Stilton sauce topped with bread chips

Tagliata di fassone piemontese, rucola e Grana Padano DOP ^G • 15
Sliced Piedmontese veal steak served with rocket salad and Grana Padano DOP

Parmigiana di melanzane ^{AG} • 10
Aubergine Parmigiana – Ovenbaked aubergine slices with cheese & tomato sauce

Selezione di formaggi
(disponibile anche in porzione ridotta come antipasto o dessert) ^{GJM} • 8/15
*Cheese selection
(available as a large plate or as a small starter or dessert)*

VERDURE AL PIATTO

Proposte giornaliere di verdure, secondo stagione [°] • 4
Seasonal vegetables

DOLCI

Bunet piemontese ^{CGM} • 6
Traditional Piedmontese chocolate and Amaretti biscuit pudding

Panna cotta allo zafferano ^{GM} • 8
Saffron flavored panna cotta

Tortino al cioccolato con cuore morbido ^{ACG} • 7
Warm chocolate fondant cake with soft chocolaty centre

Sorbetto * (vari gusti) ^A • 4
Sorbets (various flavours)

Frutta fresca [°] • 4
Fresh fruit • 4

Coperto / Service • 1
Acqua / Water cl 0,75 • 2
Caffè / Espresso • 2
Cappuccino • 2.50
Grappa • 4
Amari • 4

I piatti contrassegnati con il simbolo ^o non contengono glutine
All dishes marked with this symbol ^o are gluten free



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 you find a list of 14 food 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 where they are present.

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

I nostri piatti sono cucinati con prodotti freschi e selezionati, nella quantità prevista per un consumo di 4-5 giorni e conservati secondo le più recenti norme HACCP, utilizzando un abbattitore di temperatura quando necessario, a tutela e salute del consumatore.

I prodotti contrassegnati con * sono acquistati già congelati da piccoli produttori artigianali che qualificano la loro produzione secondo le più recenti norme HACPP, oppure alcuni ingredienti che compongono i piatti vengono acquistati congelati da aziende specializzate per la ristorazione solo quando non sia reperibile prodotto fresco di qualità.

All dishes are cooked with fresh and selected products, in the amount expected for consumption of about 4-5 days and stored in conformity with the latest HACCP standards using a certified blast freezer where required.

*The dishes marked with * are already frozen by small handicraft producers qualifying their production according to the latest HACCP standards or ingredients are purchased frozen by qualified food vendors only when no fresh quality product is available.*