



## 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 vitella fassona piemontese con scaglie di Grana Padano DOP <sup>GJ</sup> • 9

*Piedmontese veal tartare with Grana Padano DOP flake*

Sformatino di Cardo Gobbo con fonduta di Grana <sup>CG</sup> • 8

*Cardo Gobbo flan with Grana fondue*

Polpo scottato con crema di ceci <sup>DK</sup> • 12

*Seared octopus with chickpea cream*

## 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> • 11

*Tagliolini pasta with sausage ragù*

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

*Potato gnocchi with Castelmagno*

Tagliatelle verdi ai funghi porcini <sup>ACJ</sup> • 12

*Green tagliatelle with porcini mushrooms*

## SECONDI PIATTI

Costine di maiale affumicate <sup>J</sup> • 9

*Smoked pork ribs*

Bocconcini di cinghiale con polenta <sup>JG</sup> • 11

*Wild boar and red wine stew with creamy polenta*

Guancia di vitello al Vin Brulé <sup>HJ</sup> • 10

*Veal cheek served with a rich mulled wine sauce*

Selezione di formaggi

(disponibile anche in porzione ridotta come antipasto o dessert) <sup>AGJM</sup> • 8/15

*Cheese selection*

*(also available as a small starter or dessert)*

## DOLCI

Cream Caramel <sup>CG</sup> • 6

Bunet <sup>CGM</sup> • 6

*Traditional Piedmontese chocolate and Amaretti biscuit pudding*

Panna cotta <sup>G</sup> • 6

Tortino caldo al cioccolato fondente <sup>ACG</sup> • 6

*Molten chocolate cake*

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