

## **ANTIPASTI**

### **CARPACCIO DI CARNE CRUDA ALL'ALBESE € 10**

*Beef carpaccio with parmesan cheese shavings and celery € 10*

### **GIRELLO DI VITELLO AL PUNTO ROSA CON SALSA TONNATA € 8**

*Veal with tuna sauce € 8*

### **ACCIUGHE DI NONNA BRUNA CON CROSTINI DI PANE € 8**

*Anchovies with tuna and herbs (granny's recipe) served with toast € 8*

### **FLAN DI ZUCCHINE CON SALSA ALLO ZAFFERANO E PROVOLA AFFUMICATA € 7**

*Vegetable flan on fondue € 7*

### **FOCACETTA DI PATATE CON FONDUTA DI ROBIOLA € 6**

*Potatoes pie with robiola cheese cream € 6*

### **ANTIPASTO MISTO € 25**

*Mixed antipasti € 25*

## **PRIMI PIATTI**

### **AGNOLOTTI (\*) ALLE TRE CARNI AL BURRO E SALVIA € 10**

*Homemade ravioli with butter and sage € 10*

### **TAJARIN TRENTA TUORLI ALLA CARBONARA DI VERDURE € 10**

*Homemade noodles with vegetables carbonara € 10*

### **GNOCCHI(\*) DI PATATE AL CASTELMAGNO € 11**

*Potatoes gnocchi with Castelmagno cheese cream € 11*

### **SPAGHETTO QUADRATO VONGOLE (\*\*) E BOTTARGA € 12**

*Square spaghetti with clams and mullet roe € 12*

### **ZUPPETTA DI LEGUMI CON BACON CROCCANTE € 9**

*Legumes soup with crispy bacon € 9*

*\* Prodotto preparato e abbattuto in loco per conservazione*

*\*\* Prodotto fresco abbattuto in loco*

## SECONDI PIATTI

### **STRACOTTO AL BARBERA € 15**

*Servito con contorni del giorno*

*Barbera beef stewed served with the side dishes of the day € 15*

### **TAGLIATA DI SOTTOFILETTO (ca. 200 gr) € 17**

*Servita a cottura media salvo diversa richiesta e con contorni del giorno*

*Grilled beef sirloin medium cooked*

*and served with the side dishes of the day (ab. 200 g.) € 17,00*

### **BOLLITO MISTO CON SALSE € 14**

*Piedmontese mixed boiled meat*

*(four cuts if beef and cotechino) served with sauces € 14*

### **ROLLATINA DI CONIGLIO AL PROFUMO DI MENTA**

#### **SERVITA CON MELE GOLDEN € 14**

*Mint scent roll rabbit served with golden apple € 14*

### **TIEPIDA DI MARE SU CREMA DI PATATE,**

#### **CON POMODORI SECCHI E PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE € 14**

*Seafood served on a potatoes cream, dry tomatoes and olives pate € 14*

### **TONNO(\*) ALLA PIASTRA SESAMO E PREZZEMOLO**

#### **CON CREMOSO DI CAVOLFIOR E ZENZERO € 17**

*Grilled tuna with sesame and parsley*

*served with a cream of cauliflower and ginger 17*

*\* Prodotto decongelato*

### **CONTORNI DEL GIORNO € 4**

*Side dishes of the day € 4*

### **PIATTO DI FORMAGGI € 15**

*Mixed cheese € 15*

### **INSALATA MISTA € 5**

*Mixed salad € 5*

### **PIATTO DI SALUMI € 15**

*Mixed salami € 15*

### **INSALATONA MISTA € 9**

*Big mixed salad € 9*

### **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI € 20**

*Mixed cheese and salami € 20*

### **CAPRESE € 7**

*Mozzarella and tomatoes € 7*

### **CAPRESE DI BUFALA € 10**

*Buffalo mozzarella and tomatoes € 10*

## **DESSERT**

**SEMIFREDDO AL TORRONE € 5**

*Nougat parfait € 5*

**CHEESE CAKE DI LANGA € 5**

*Piedmontese cheesecake € 5*

**PANNA COTTA ALLA VANIGLIA € 5**

*Vanilla panna cotta € 5*

**TORTINO DI NOCCIOLE CON SALSA AL MOSCATO € 5**

*Hazelnuts cupcake with Moscato sweet wine cream € 5*

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE € 6**

*Dark chocolate souffle € 6*

**SORBETTO DI FRUTTA € 5**

*Fruit sorbet € 5*

**BUNET BIANCO ALLE NOCCIOLE DEL PIEMONTE € 5**

*White bunet with piedmontese hazelnuts € 5*

*Piedmontese typical pudding with hazelnuts*