

MENU VIANDANTE 15,50 anziché 17,50

PASSER BY MENU

Sformato di carote con mousse di Toma di Lanzo
e mandorle tostate

Carrot flan with Lanzo Toma cheese and toasted almonds

Pasta corta all'uovo con ragù di ortaggi primaverile,
pomodoro fresco

Short egg pasta with vegetable ragout, fresh tomato

S MENU PIEMONTESE 19,50 anziché 23,50

PIEDMONT MENU

Crudo di manzo con salsa di rosso d'uovo sodo,
peperoni canditi e scaglie di grana padano

Finely chopped raw beef (tartare) with hard-boiled eggs yolk sauce, candied peppers and Grana Padano

Agnolottini del plin al sugo d'arrosto, timo e briciole di grissini

Tiny stuffed pasta with roasted meat sauce, thyme and breadstick crumbs

Bunet della casa con panna soffice ed amaretti sbriciolati

Chocolate pudding with whipped cream and crumbled amaretti

LE NOSTRE INSALATE

OUR SALADS

V Insalata Allegra: misticanza, carote e pomodorini datterini 6,5

"Allegra" salad: mixed salads, carrots and date tomatoes

***A+H** Insalata Sfiziosa: misticanza, tonno, uova sode, datterini e finocchi 12

"Sfiziosa" salad: mixed salads, tuna, hard boiled eggs, date tomatoes and fennels



V Vegetariano



G Senza Glutine



S Da sempre in carta

* Si prega di comunicare al personale eventuali allergie o intolleranze;
a fianco ad ogni piatto troverete le sigle relative agli allergeni, consultabili nelle tabelle esposte in sala

Coperto Cover Charge 2,5€ Acqua Water 1€ Caffè Coffee 2€

Per esigenze di menu alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati
In questo locale serviamo acqua potabile microfiltrata,
acqua naturale e frizzante con aggiunta di CO2

Conforme al D. L. N°181.23.06.2003 del Ministero della Sanità

ANTIPASTI ~ STARTERS

- *B+H **G S** Crudo di manzo con salsa di rosso d'uovo sodo, peperoni canditi e scaglie di grana 11
Finely chopped raw beef (tartare) with hard-boiled eggs yolk sauce, candied peppers and Grana Padano flakes
- *A+H **G S** Vitello Tonnato con frutti del capperio 11
Finely sliced veal with tuna sauce and capers
- *B+C+D+H **V** Sformato di carote con mousse di Toma di Lanzo e mandorle tostate 10
Carrot flan with Lanzo Toma cheese and toasted almonds
- *B+C+H **V S** Uovo dal tuorlo fondente su salsa alla noce moscata e porcini trifolati 11
Egg with soft yolk on nutmeg sauce and porcini mushrooms
- *B+C+H Un assaggio del Piemonte: crudo di manzo, vitello tonnato, tonno di coniglio 15
A taste of Piedmont: finely chopped raw beef (tartare), finely sliced veal, warm rabbit meat salad

PRIMI ~ PASTA DISHES

- *B+C+H+L **S** Agnolottini del plin al sugo d'arrosto, timo e briciole di grissini 11
Tiny stuffed pasta with roasted meat sauce, thyme and breadstick crumbs
- *B+C+H **V S** Pasta corta all'uovo con ragù di ortaggi primaverile e pomodoro fresco 10
Short egg pasta with vegetable ragout, fresh tomato
- *B+C+D **G V** Crema di piselli fini e menta con robiolino e mandorle tostate 9
Cream of peas and mint with fresh cheese and toasted almonds
- *B+C+H **V** Malfatti di pasta all'uovo con porcini e basilico 13
"Malfatti" Egg pasta with porcini mushrooms and basil
- *A **G** Gigli "Casa Prencipe" con zuppetta di mare 13
Italian pasta "Casa Prencipe Gigli" with fish soup

SECONDI CON CONTORNI ~ MAIN COURSES

- *B+C+F+I **G** Filetto di vitello con patate sabbiate e la nostra salsa BBQ 24
Fillet of veal with potatoes and BBQ sauce
- *A+B+H **G** Polpo con zucchine croccanti alla maggiorana e maionese agli agrumi 23
Grilled octopus with crunchy marjoram zucchinis and citrus mayonnaise
- *A+ B **G** Trancio di Salmone alle erbe con cetrioli, arance e gocce di balsamico 23
Herbs Salmon with cucumbers, oranges and balsamic vinegar drops
- *B+C **G** Galletto alle erbe con insalatina di patate, fagiolini di montagna e gocce di yogurt 19
Herbs chicken with potatoes, green beans salad and yoghurt drops

DOLCI ~ DESSERT

- *B+H **G S** Bunet della casa con panna soffice ed amaretti sbriciolati 6
Chocolate pudding with whipped cream and crumbled amaretti
- *B+H **G S** La nostra Crème Caramel con salsa di arance amare 6
Our Crème Caramel with bitter orange sauce
- *B+C+H **G** Gelato al basilico con frutti di bosco doppia consistenza e terra di cacao 6
Basil ice cream with berries and cocoa ground
- *B+C+D **G** Ricotta dolce, pere al limone e caffè in polvere 6
Sweet ricotta, lemon pears and coffee powder
- *B+C+D+H **G S** Tortino di carote e limone con sorbetto alla camomilla, crema inglese e nocciole sabbiate 6
Carrot and lemon pie with chamomile sorbet, custard and hazelnuts
- G S** I nostri gelati e sorbetti 6
Our homemade sorbet and ice-creams