

**ANTIPASTI**  
**STARTER**

**Battuta di Fassone Piemontese**

Raw Piemontese meat

€ 15

**Vitello tonnato alla vecchia maniera**

Old style veal with tuna mayonese

€ 15

**La nostra insalata russa**

Our russian salad

€ 13

**Fujot di peperoni in bagna cauda**

Bagna cauda and peppers

€ 15

**Acciughe al verde alla Piemontese**

Anchovies in green sauce

€ 15

**Cipolla al forno ripiena di salsiccia e raschera**

Baked onion with sausage and raschera

€ 13

**Flan di verdure con fonduta**

Vegetable flan with fondue

€ 14

**Antipasto misto del Bagatto**

Bagatto's mixed cold cuts

€ 22

**PRIMI**  
**FIRST COURSE**

**Agnolotti ai tre arrosti con il suo ristretto**

Ravioli with restricted braised beef

€ 16

**Tjarin con verdure**

Tjarin with vegetables

€ 16

**Tagliatelle al ragù di faraona**

Tagliatelle with guinea fowl ragù

€ 16

**Gnocchi di patate al ragù di salsiccia**

Potato gnocchi with sausage ragù

€ 15

**Zuppa del giorno**

Soup of the day

€ 14

## SECONDI

### SECONDCOURSE

Tagliata di vitello Piemontese

Piemontese roast beef

€ 25

Coniglio disossato arrosto all'arneis

Arneis boneless roast rabbit

€ 18

Petto d'anatra all'arancia

Duck breast with orange

€ 18

Trippa in umido con verdure

Stewed tripe with vegetables

€ 18

## DOLCI

### DESSERTS

Tiramisù

€ 6

Il nostro bunet

A typical Piemontesepuddingwith eggs, chocolate,  
amarettandliquor

€ 6

Panna cotta alla vaniglia

Vanilla panna cotta

€ 6

Torta di nocciole

Hazelnut cake

€ 6

Gelati artigianali

Artisanal ice creams

€6

Coperto € 2,00