

ANTIPASTI
STARTER

Battuta di Fassone Piemontese

Raw Piemontese meat

€ 15

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Old style veal with tuna mayonese

€ 15

Panzanella

Bread salad with tomatoes, red onion, basil

€ 10

Baccalà mantecato su crostone di polenta

Creamed cod on polenta crouton

€ 15

Acciughe al verde alla Piemontese

Anchovies in green sauce

€ 15

Tonno di coniglio

Rabbit tuna

€ 16

Antipasto misto del Bagatto

Bagatto's mixed cold cuts

€ 22

PRIMI
FIRST COURSE

Agnolotti burro e salvia

Ravioli with butter and sage

€ 14

Tjarin con verdure

Tjarin with vegetables

€ 15

Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico

Potato gnocchi with fresh tomato and basil

€ 15

Melanzane alla parmigiana

Eggplant parmesan

€ 15

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

Costolette di agnello croccante

Crispy Lamb chops

€ 18

Asparagi al burro di montagna, parmigiano e uova

Asparagus with butter, parmesan and eggs

€ 15

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù

€ 6

Il nostro bunet

A typical Piemontese pudding with eggs, chocolate,
amaretto and liquor

€ 6

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta with berries

€ 6

Tarte-tatin

Apple cake

€ 6

Gelati artigianali

Artisanal ice creams

€ 6

Coperto € 2,00