

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 foduta

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 al ragù di salsiccia

Tjarin with sausage ragù

€ 16

Gnocchi di patate con fonduta

Potato gnocchi with fondue

€ 15

Pasta e ceci

Pasta and chickpeas

€ 14

SECONDI
SECOND COURSE

Tagliata di vitello Piemontese

Piemontese roast beef

€ 25

Coniglio disossato arrosto all'arneis

Arneis boneless roast rabbit

€ 18

Bolliti misti

mixed boiled meats with sauces

€ 18

Trippa in umido con verdure

Stewed tripe with vegetables

€ 16

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù

€ 6

Il nostro bunet

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

€ 6

Panna cotta alla vaniglia

Vanilla panna cotta

€ 6

Torta di nocciole

Hazelnut cake

€ 6

Gelati artigianali

Artisanal ice creams

€6

Coperto € 2,00