



MENU ALLA CARTA

PER INIZIARE - STARTERS

*** *“La tradizione”*: Carne cruda battuta al coltello, Insalata russa, Flan di asparagi con fonduta di Bra - *“The tradition”*: Knife-cut raw meat, Russian salad, Asparagus flan with Bra cheese fondue
17,00

Il nostro vitello tonnato - *Our Vitello Tonnato* (traditional roast veal served cold with tuna mayonnaise) 13,00

Pan brioche, lingua di vitella cotta a bassa temperatura, le sue salse
- *Brioche bread, veal tongue cooked at low temperature, its sauces* 14,00

Crudo di Cuneo, fragole, biscotto di pasta brisée, battuto di pinoli e balsamico - *Prosciutto di Cuneo, strawberries, shortcrust pastry biscuit, pine nuts and balsamic vinegar sauce* 14,00

PRIMI - PASTA

Gnocchi al pesto di rucola, bottarga di tonno - *Gnocchi with rocket pesto, tuna bottarga* 15,00

*** *Tajarin al ragu di salsiccia* - *Homemade Tajarin with sausage ragu* 15,00

Ravioli di asparagi, crema al Raschera, nocciole tostate -
Asparagus Ravioli, Raschera cheese cream and toasted hazelnuts
16,00

Spaghettoni trafileati al bronzo ai funghi - *Homemade Spaghettoni with mushrooms* 16,00





MENU ALLA CARTA

CONTINUANDO - MAIN COURSES

Pescato del giorno, contorno di stagione - Catch of the day (fresh fish) seasonal vegetables 22,00

Filetto di Fassona, patate arrosto, salsa bernese - Fassona veal fillet, baked potatoes, Béarnaise sauce 25,00

****Guancia di vitella brasata, purea di patate, cipolle stufate* - Braised veal cheek, mashed potatoes, stewed onions 18,00

****Selezione di formaggi con miele e composte* - Cheese selection with homemade honey and compote - large 14,00 / 16,50

È PER FINIRE - DESSERT

****Panna cotta, spuma di menta, gruè di cacao* - Panna cotta, mint mousse, cocoa nibs 8,00

Torta di nocciola Tonda Gentile, gelato alla liquirizia, cioccolato fondente - Tonda Gentile hazelnut cake, licorice ice cream, dark chocolate 9,00

Millefoglie caramellato, crema chantilly, frutti rossi al sambuco - Caramelized millefeuille, Chantilly cream, elderberry red fruits 8,00

**** Sorbetto alla frutta fresca* - Fresh fruit sorbet 7,00

****MENU' DEGUSTAZIONE (menù fisso) - TASTING MENU (set menu)*
42,00

MENU' DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO DI 3 CALICI DI VINO - TASTING MENU' WITH 3 GLASSES OF WINE 56,00

MENU' DEGUSTAZIONE "SALVA PUNTI PATENTE" (2 calici di vino) - TASTING MENU' WITH 2 GLASSES OF WINE 50,00





MENU ALLA CARTA

PER INIZIARE - STARTERS

*** *“La tradizione”*: Carne cruda battuta al coltello, Insalata russa, Flan di asparagi con fonduta di Bra - *“The tradition”*: Knife-cut raw meat, Russian salad, Asparagus flan with Bra cheese fondue
17,00

Il nostro vitello tonnato - *Our Vitello Tonnato* (traditional roast veal served cold with tuna mayonnaise) 13,00

Pan brioche, lingua di vitella cotta a bassa temperatura, le sue salse
- *Brioche bread, veal tongue cooked at low temperature, its sauces* 14,00

Crudo di Cuneo, fragole, biscotto di pasta brisée, battuto di pinoli e balsamico - *Prosciutto di Cuneo, strawberries, shortcrust pastry biscuit, pine nuts and balsamic vinegar sauce* 14,00

PRIMI - PASTA

Gnocchi al pesto di rucola, bottarga di tonno - *Gnocchi with rocket pesto, tuna bottarga* 15,00

*** *Tajarin al ragu di salsiccia* - *Homemade Tajarin with sausage ragu* 15,00

Ravioli di asparagi, crema al Raschera, nocciole tostate -
Asparagus Ravioli, Raschera cheese cream and toasted hazelnuts
16,00

Spaghettoni trafileati al bronzo ai funghi - *Homemade Spaghettoni with mushrooms* 16,00





MENU ALLA CARTA

CONTINUANDO - MAIN COURSES

Pescato del giorno, contorno di stagione - Catch of the day (fresh fish) seasonal vegetables 22,00

Filetto di Fassona, patate arrosto, salsa bernese - Fassona veal fillet, baked potatoes, Béarnaise sauce 25,00

****Guancia di vitella brasata, purea di patate, cipolle stufate* - Braised veal cheek, mashed potatoes, stewed onions 18,00

****Selezione di formaggi con miele e composte* - Cheese selection with homemade honey and compote - large 14,00 / 16,50

È PER FINIRE - DESSERT

****Panna cotta, spuma di menta, gruè di cacao* - Panna cotta, mint mousse, cocoa nibs 8,00

Torta di nocciola Tonda Gentile, gelato alla liquirizia, cioccolato fondente - Tonda Gentile hazelnut cake, licorice ice cream, dark chocolate 9,00

Millefoglie caramellato, crema chantilly, frutti rossi al sambuco - Caramelized millefeuille, Chantilly cream, elderberry red fruits 8,00

**** Sorbetto alla frutta fresca* - Fresh fruit sorbet 7,00

****MENU' DEGUSTAZIONE (menù fisso) - TASTING MENU (set menu)*
42,00

MENU' DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTO DI 3 CALICI DI VINO - TASTING MENU' WITH 3 GLASSES OF WINE 56,00

MENU' DEGUSTAZIONE "SALVA PUNTI PATENTE" (2 calici di vino) - TASTING MENU' WITH 2 GLASSES OF WINE 50,00

