



ANTIPASTI

- veal with tuna sauce - vitello tonnato € 14
- russian salad -insalata russa € 10
- raw beef - carne cruda € 14
- anchovies parsley sauce- acciughe con salsa di prezzemolo € 10
- pickled vegetables - giardiniera di verdure € 10
- vegetable flan with cheese fondue - flan di verdure con fonduta € 10
- oven peppers - peperoni al forno o salsa di prezzemolo € 10
- fresh cheese with parsley sauce - tomini con salsa di prezzemolo € 8

PRIMI

- agnolotti with roast meat sauce -agnolotti tradizionali al sugo d'arrosto € 14
- potato gnocchi with gorgonzola cheese -gnocchi di patate al gorgonzola € 14
- plin with butter - tajarin al burro € 14
- tajarin with meat ragu - tajarin al ragu di carne € 14
- plin with butter and sage -plin burro e salvia € 14
- potato little gnocchi with octopus*ragu - chicche di patate al ragu di polpo* € 15

SECONDI

- braised veal cheek - guancia di vitello brasata con purè di patate € 22
- grilled fassona beef with potatoes -tagliata di fassona con patate € 22
- fassona beef fillet -filetto di fassona in salsa senape oppure grigliato € 28
- salted cod* with potatoes -brandacujun (merluzzo* mantecato con patate) € 18
- octopus* and potatoes -polpo* e patate € 18

DESSERT 7 EURO

- panna cotta con caramello , bunet, tiramisu
- tarte tatin con gelato , torta di nocciole con zabajone

Contorni € 6 Insalata verde € 8 - Insalata mista € 10 Coperto € 3



DEGUSTAZIONE 4 ANTIPASTI € 18

vitello tonnato , insalata russa
carne cruda , flan di verdure con fonduta

MENU PIEMONTE 45,00 EURO

degustazione 4 antipasti
agnolotti al sugo d'arrosto
guancia brasata con purè di patate
panna cotta con caramello

aggiunta tartufo nero 10 €
aggiunta tartufo bianco 7 €/grammo min 5 grammi
secondo disponibilità

MENU TARTUFO NERO 60,00 EURO

carne cruda , uova tegamino , tajarin , dessert

MENU TARTUFO BIANCO 120,00 EURO

carne cruda , tajarin , uova tegamino , dessert

piatti con tartufo bianco 45 euro

carne cruda , vitello tonnato, uova tegamino

tajarin o plin al burro, gnocchi di patate al burro

Gli alimenti contrassegnati da *, per esigenze di reperibilità del prodotto e/o conservazione
hanno subito un trattamento di abbattimento a - 18° C.

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento somministrato.

Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione
e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili.

Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi gli allergeni.