

ANTIPASTI

Starters

- INSALATINA DI GALLETTO, CIALDA DI BRISÉE, ZUCCHINE E CAROTE CROCCANTI
CON SALSA SENAPE € 8,00
Seasonal salad (free-range Chicken, shortcrust pastry, crunchy zucchini and carrots, mustard)
- CARNE CRUDA OLIO E LIMONE € 8,00
Steak Tartare, made with finest piedmontese beef, dressed with extra-virgin olive oil and lemon
- VITELLO TONNATO € 8,00
Traditional Piedmontese dish combining finely sliced tender roast-beef with a delicate tuna, caper sauce
- CAPRESE DI BUFALA CON ACCIUGHE € 12,00
Tomatoes and Buffalo Mozzarella Salad with anchovies
- SFORMATO DI VERDURE CON MAIONESE LEGGERA AL POMODORO € 8,00
Seasonal Vegetables tartlette, with a light Tomatoes mayonnaise
- ANTIPASTO MISTO € 11,00
(CARNE CRUDA, VITELLO TONNATO, SFORMATO DI VERDURE)
Mixed house starter: Steak Tartare dressed with extra-virgin olive oil and lemon, Traditional Piedmontese dish combining finely sliced tender roastbeef With delicate tuna and caper sauce, Seasonal Vegetables tartlette, light Tomatoes mayonnaise

PRIMI PIATTI

- TAJARIN AL RAGÚ DI SALSICCIA € 8,00
Hand-made egg tagliolini with a bolognese sauce made with hand-crafted sausage
- RAVIOLI DEL PLIN BURRO E SALVIA € 8,00
Traditional Piedmontese hand-made ravioli coated in a sage-butter sauce
- GNOCCHETTI ZUCCHINE E PESTO DI RUCOLA € 8,00
Gnocchetti potato dumplings with Courgette and Rocket salad Pesto
- PRIMO DEL GIORNO € 8,00
Daily Proposal

SECONDI PIATTI

Main Course

- TAGLIATA ALLE ERBE FINI (250 gr. min) € 16,00
Grilled sirloin steak of Piedmontese beef
- HAMBURGER DI LANGA CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA, TOMA E SALSE € 15,00
Hamburger of a Piedmontese beef with caramelized red onions local cheese and sauces
- CONIGLIO AL FORNO cotto a bassa temperatura € 15,00
Rabbit cooked in low temperature oven
- CONTORNO DEL GIORNO € 5,00
Seasonal vegetables

TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO DEL GIORNO
Main courses served with seasonal vegetables

- POLPO SCOTTATO SERVITO CON RATATOUILLE E POMODORINI € 16,00
Crunchy Octopus served with Tomatoes and vegetables Ratatouille
- CRUDO DI PARMA CON MOZZARELLA DI BUFALA € 15,00
IGP Parma ham with Buffalo mozzarella

DOLCI

Desserts

- PANNA COTTA CON CROCCANTE ALLE NOCCIOLE € 5,00
A rich double cream pannacotta served served with crunchy hazelnuts
- BUNET ALLA LANGAROLA € 5,00
Tradional Piedmontese speciality, chocolate and amaretti bisquits baked custard
- SEMIFREDDO YOGURT E BISCOTTO CON COULIS DI ALBICOCCHE € 5,00
Yogurt and Cookie parfait, with Apricot coulis
- MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE CON SALSA ALLE PESCHE € 5,00
Dark Chocolate Mousse with peach sauce

ALCUNI DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO OCCASIONALMENTE ESSERE
SURGELATI SECONDO LA DISPONIBILITA' DI MERCATO

Occasionally some frozen products are used depending on market availability