

Menù tradizione

€ 36

Variazione della coscia

Typical meat antipasti served in three different ways

Tajarin con pomodoro fresco e erbe aromatiche

Tajarin, traditional piemontese pasta with fresh tomatoes and aromatic herbs

Coppa di maialino da latte ai capperi

Top fillet of pork with capers

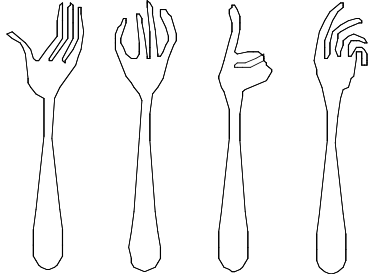
Dolce a scelta

Your choice of dessert

Con tre vini in abbinamento

With three paired wines

€ 50



Menù degustazione € 42

Peperone di Carmagnola ripieno
Carmagnola peppers stuffed with tuna sauce

Trasparenza di storione con ragù di melanzane
Sturgeon accompanied by an aubergine sauce

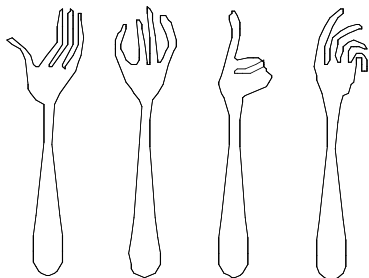
Gnocchi morbidi di pane con pesto e pomodorini confit
Soft "bread" gnocchi with pesto and tomato confit

Quaglia ripiena al tartufo nero estivo
Quail stuffed with summer black truffle

Dolce a scelta
Your choice of dessert

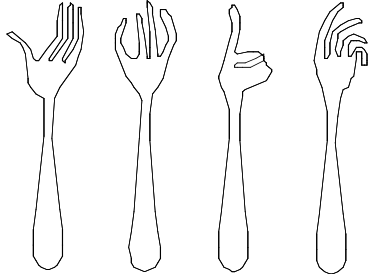
Con quattro vini in abbinamento
With four paired wines

€ 60



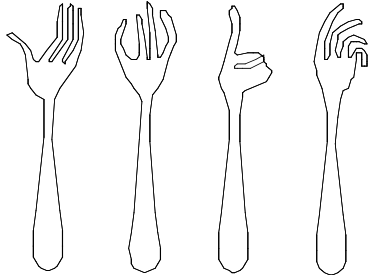
ANTIPASTI

<i>Variazione della coscia</i> Typical meat antipasti served in three different ways	€ 13
<i>Peperone di Carmagnola ripieno</i> Carmagnola pepper stuffed with tuna sauce	€ 13
<i>Trasparenza di storione con ragù di melanzane</i> Sturgeon accompanied by an aubergine sauce	€ 13
<i>Insalata di coniglio</i> Rabbit salad	€ 12
<i>Terrina di pomodoro e melanzane</i> Aubergine and tomato terrine	€ 12



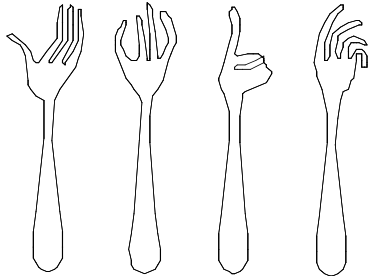
PRIMI

<i>Tajarin con pomodoro fresco e erbe aromatiche</i> <i>Tajarin, traditional piemontese pasta with fresh tomatoes and aromatic herbs</i>	€ 12
<i>Lasagnetta di verdure estive e fonduta di mozzarella di bufala</i> <i>Lasagna filled with summer vegetables and mozzarella di bufala</i>	€ 12
<i>Zuppetta di zucchini con ravioli di burrata e acciughe</i> <i>Zucchini soup with ravioli filled with burrata cheese and anchovies</i>	€ 13
<i>Ravioli del “plin” alla salvia</i> <i>“Plin” pinched ravioli with sage</i>	€ 12
<i>Gnocchi morbidi di pane con pesto di pomodorini confit</i> <i>Soft “bread” gnocchi with pesto and tomato confit</i>	€ 12



SECONDI

<i>Tagliata di vitello con melanzane trifolate</i> Grilled veal fillet with aubergines	€ 18
<i>Carré d'agnello all'aglio e rosmarino</i> Loin of lamb in garlic and rosemary	€ 18
<i>Filetto di maialino speziato servito con peperonata</i> Fillet of spiced pork served with pan-fried peppers, onions and tomatoes	€ 18
<i>Quaglia ripiena al tartufo nero estivo</i> Quail stuffed with summer black truffles	€ 18
<i>L'orto in estate ...</i> Vegetable garden in the summer	€ 18
<i>Selezione di formaggi piemontesi abbinata a un bicchiere di vendemmia tardiva di Arneis Malvirà</i> Selection of local cheeses paired with late-harvest Arneis	€ 18



DESSERT

<i>“La Pesca”</i> <i>Peach caramelised with almond biscuits ice cream</i>	€ 10
<i>Variazione della crème broulé</i> <i>Different variations of creme brulee</i>	€ 10
<i>Semifreddo al passito e zuppetta di frutti rossi</i> <i>Late harvest semifreddo accompanied by a soup of wild berries</i>	€ 10
<i>Tortino di ricotta e cedro candito con gelato alla liquirizia</i> <i>Ricotta cake served with candied citron and licorice gelato</i>	€ 10
<i>I classici piemontesi</i> <i>Classic Piemontese dessert</i>	€ 10
<i>Gelati e sorbetti di nostra produzione</i> <i>Home-made ice-cream and sorbet</i>	€ 9