

APERITIFS	<i>Tavolozza Piemontese per due - antipasti dello chef</i>	32
	Chef 's appetizer tasting for 2 peoples	
	apéritif du chef pour deux	
ANTIPASTI	<i>Bocconcino di langa con marmellara di cipolle rosse e mandorle</i>	10
	goat cheese with red onion marmalade and almonds	
	goat cheese with red onion marmalade and almonds	
APPETIZERS	<i>Battuta di Fassone al coltello con crema di gorgonzola e sedano croccante</i>	13
	Piedmontese veal tartare with gorgonzola cream and crunchy celery	
	Tartare de veau piémontais à la crème de gorgonzola et croustillant de céleri	
ANTIPASTI	<i>Il cotto di Sturiale - prosciutto cotto di suino nero siciliano</i>	12
	Black pig cooked ham	
	Jambon cuit au porc noir	
APPETIZERS	<i>Vitello tonnato</i>	13
	veal tuna rose	
	veau de thon	
ANTIPASTI	<i>Sformato di broccoli con bagna cauda leggera</i>	10
	broccoli flan with anchovy sauce	
	flan de brocoli sauce aux anchois	
ANTIPASTI	<i>Lumache alla parigina (6-12 pz)</i>	8/15
	Snails at the Parisian (6-12 pz)	
	Escargots parisiens (6-12 pcs)	
ANTIPASTI	<i>Gamberi lardellati in pasta sfoglia e maionese alla paprika dolce</i>	17
	Prawns larded in puff pastry and sweet paprika mayonnaise	
	Gambas lardées en pâte feuilletée et mayonnaise au paprika doux	
ANTIPASTI	<i>Uovo cotto a bassa temperatura con salsa al pane e cime di rapa</i>	14
	Egg cooked at low temperature with bread sauce and turnip tops	
	Oeuf cuit à basse température avec sauce au pain et feuilles de navet	
PREMIERS COURS	<i>Agnolotti del Plin al sugo di arrosto</i>	16
	Agnolotti del Plin with homemade roast sauce	
	Agnolotti del Plin avec sauce rôti maison	
PREMIERS COURS	<i>Spaghetti trafilati al bronzo alla bra-carbonara</i>	18
	Bronze drawn spaghetti alla bra-carbonara	
	Spaghettis dessinés en bronze alla bra-carbonara	
PREMIERS COURS	<i>Risotto con crema di piselli, cozze e pecorino</i>	17
	Rice with cream of peas, mussels and pecorino cheese	
	Riz à la crème de petits pois, moules et fromage pecorino	
PREMIERS COURS	<i>Ravioli di gorgonzola di capra e "nocciola" con dadolata di pere al timo</i>	16
	Goat gorgonzola and hazelnut ravioli with thyme pears	
	Raviolis de gorgonzola de chèvre et noisettes aux poires au thym	
PREMIERS COURS	<i>Tajarin 40 tuorli con pomodoro fresco, capperi, acciughe e pane tostato</i>	14
	Tagliatelle with fresh tomato, capers, anchovies and toasted bread	
	Tagliatelles aux tomates fraîches, câpres, anchois et pain grillé	
PRIMI PIATTI	<i>Lasagna con verza, toma e polvere di bacon</i>	15
	Lasagne au chou, fromage toma et poudre de bacon	
	Lasagne au chou, fromage toma et poudre de bacon	
MAIN PLATS	<i>Sottofiletto in crosta di grissini con purea di patate e verdure</i>	20
	Sirloin in breadstick crust with mashed potatoes and vegetables	
	Faux-filet en croûte de gressin avec purée de pommes de terre et légumes	
MAIN PLATS	<i>Stracotto di vitello con zucca al forno</i>	16
	beef stew with baked pumpkin	
	ragoût de boeuf à la citrouille au four	
MAIN PLATS	<i>Madama - Costata di vitella fassona alla griglia con contorni misti</i>	6 €/hg
	Grilled rib of veal with mixed vegetables	
	Côte de veau Fassona grillée aux légumes variés	
MAIN PLATS	<i>Agnello alle erbe con carciofi</i>	18
	Lamb with herbs and artichokes	
	Agneau aux herbes et artichauts	
MAIN PLATS	<i>Costine di maialino alla senape cotte a B.T. con patate al forno</i>	16
	Pork ribs with mustard cooked at low temperature with baked potatoes	
	Côtes de porc à la moutarde cuites à basse température avec pommes de terre au four	
MAIN PLATS	<i>Trancio di Ricciola con crema di patate agli agrumi e pomodorini secchi</i>	23
	Amberjack steak with citrus cream potatoes and dried tomatoes	
	Steak de sériole avec pommes de terre à la crème d'agrumes et tomates séchées	