

MENU

APERITIFS	<i>Tavolozza Piemontese per due - antipasti dello chef</i>	34
	Chef 's appetizer tasting for 2 peoples	
	apéritif du chef pour deux	
	<i>Bocconcino di langa con marmellara di pere e chips di pane nero</i>	10
	goat cheese with pear jam, ginger and black bread chips	
	fromage de chèvre avec confiture de poire, gingembre et chips de pain noir	
	<i>Battuta di Fassone al coltello con ravanelli, sedano croccante e grana</i>	14
	Fassone beef tartare with radishes, crunchy celery and parmesan	
	Tartare de boeuf Fassone avec radis, céleri croquant et parmesan	
	ANTIPASTI	<i>Giardiniera di verdure</i>
vegetable ratatouille		
ratatouille de légumes		
<i>Vitello tonnato cotto al punto rosa</i>		14
veal tuna rose		
veau de thon		
<i>Sformato di fave e salsa al pecorino</i>		11
Broad bean flan and pecorino sauce		
Flan aux fèves et sauce pecorino		
<i>Lumache alla parigina (6-12 pz)</i>		8/15
Snails at the Parisian (6-12 pz)		
Escargots parisiens (6-12 pcs)		
FIRST DISHES	<i>Uovo cotto a bassa temperatura con crema di zucchine e gamberi</i>	15
	Egg cooked at low temperature with zucchini cream and prawns	
	Oeuf cuit à basse température avec crème de courgettes et gambas	
	<i>Agnolotti del Plin al sugo di arrosto</i>	16
	Agnolotti del Plin with homemade roast sauce	
	Agnolotti del Plin avec sauce rôti maison	
	<i>Spaghetti trafileati al bronzo con pomodori freschi, bufala e pane tostato</i>	18
	Bronze drawn spaghetti with fresh tomatoes, buffalo mozzarella and toasted bread	
	Spaghetti étiré au bronze avec tomates fraîches, mozzarella de bufflonne et pain grillé	
	<i>Risotto ai peperoni, acciughe e prezzemolo</i>	16
Risotto with peppers, anchovies and parsley		
Risotto aux poivrons, anchois et persil		
<i>Fusilloni con melanzane, menta e ricotta salata</i>	15	
Fusilloni with aubergines, mint and salted ricotta		
Fusilloni aux aubergines, menthe et ricotta salée		
PRIMI PIATTI	<i>Tajarin 40 tuorli con crema di piselli, seppie e bacon croccante</i>	15
	Tajarin with cream of peas, cuttlefish and crispy bacon	
	Tajarin à la crème de petits pois, seiche et lard croustillant	
	<i>Gnocchi con robiola di Roccaverano, salsiccia di Bra e nocciole</i>	15
	Gnocchi with Robiola di Roccaverano, Bra sausage and hazelnuts	
	Gnocchis à la Robiola di Roccaverano, saucisse de Bra et noisettes	
	<i>Sottofiletto in crosta di grissini con insalatina di spinacino, pomodoro e cugnà</i>	20
	Breadstick crusted sirloin with baby spinach and tomato	
	Surlonge en croûte de gressin avec pousses d'épinards, tomates et cugnà	
	<i>Rolatina di coniglio con verdure e polvere di olive taggiasche</i>	18
Rolata de lapin aux légumes et poudre d'olive Taggiasca		
Roulade de veau en pâte feuilletée à la crème de carottes et légumes		
SECOND MAIN DISHES	<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	
	<i>Filetto di maialino alla senape e mele con patate al forno</i>	17
	Pork fillet with mustard and apples with baked potatoes	
	Filet de porc à la moutarde et pommes avec pommes de terre au four	
	<i>Salmonone con salsa agli agrumi e belga stufata</i>	21
	Salmon with citrus sauce and stewed Belgian	
	Saumon sauce aux agrumes et mijoté belge	
	<i>Polpo scottato, gazpacho e anguria</i>	22
octopus tentacle, gazpacho and watermelon		
tentacule de poulpe, gaspacho et pastèque		