

Primi piatti

** *Agnoloti del plin, vellutata di piselli e robiola* 16

Agnoloti del plin, pea and robiola cream soup

Agnoloti del plin, velouté de pois et fromage robiola

** *Spaghetti di gragnano, crema di zucchine, cozze e crumble di pane* 18

Gragnano spaghetti, courgette cream, mussels and bread crumble

Spaghettis Gragnano, crème de courgettes, moules et crumble de pain

* *Risotto alla bisque, gamberi al lime e burrata* 18

Bisque risotto, lime prawns and burrata cheese

Risotto à la bisque, crevettes au citron vert et burrata



Gnocchi, pomodoro fresco e basilico 15

Potato gnocchi, fresh tomato and basil

Gnocchis de pommes de terre, tomates fraîches et basilic

** *Tajarin 30 tuorli, salsa alle fave e salsiccia di BRA* 17

Tajarin 30 egg yolks, broad bean sauce and BRA sausage

Tajarin 30 jaunes d'œufs, sauce aux fèves et saucisse BRA

Calamarata al nero di seppia alla cacio e pepe 17

Calamarata pasta with cuttlefish ink, cheese and pepper

Pâtes calamarata à l'encre de seiche, fromage et poivre

Secondi piatti

Sottofiletto in crosta di grissini, cugnà , spinacino e pomodoro **22**

Fillet crusted with breadsticks, cugnà, spinach and tomato

Filet en croûte de gressins, cugnà, épinards et tomates

****** *Polpo scottato, gazpacho e anguria* **19**

Seared octopus, gazpacho and watermelon

Poulpe poêlé, gaspacho et pastèque

Madama - Costata di vitella fassona alla griglia con contorni misti **6,5
€/hg**

Grilled rib of veal with mixed vegetables

Côte de veau Fassona grillée aux légumes variés

Filetto di maiale alla senape e patate al forno **17**

Pork fillet with mustard and baked potatoes

Filet de porc à la moutarde et pommes de terre au four

 *La parmigiana di melanzane* **16**

eggplant parmigiana

aubergine parmigiana

****** *Salmone, salsa di agrumi e belga brasata* **18**

Salmon, citrus sauce and braised Belgian

Saumon, sauce aux agrumes et belge braisé

Antipastí

Tavolozza Piemontese per due - antipastí dello chef 34

Chef 's appetizer tasting for 2 peoples

apéritif du chef pour deux

 *Bocconcino di langa con marmellata di pere e zenzero* 11


goat cheese with pear and ginger jam

fromage de chèvre avec notre confiture de poire et gingembre

Battuta di fassona con sedano croccante e spuma di parmigiano 15

Veal tartare with crunchy celery and Parmesan mousse

tartare de veau croustillant de céleri et mousse de parmesan

 *Uovo cotto a bassa temperatura con friarielli e peperoncino* 15

Egg cooked at low temperature with broccoli and chili pepper

Oeuf cuit à basse température avec du brocoli et du piment

Vitello tonnato al punto rosa e frutto di capperi 15

veal with tuna sauce and caper fruit

veau avec sauce au thon et càpres

 *Sformato di peperoni e salsa alle acciughe* 12


pepper flan and anchovy sauce

flan au poivre et sauce aux anchois

Lumache alla parigina (6-12 pz) 8/15

Snails at the Parisian (6-12 pz)

Escargots parisiens (6-12 pcs)

 *La "nostra" giardiniera di verdure* 12

Vegetable Gardener

Jardinier potager

Tonno tataki al sesamo, misticanza e salsa alla soia 18

Tuna tataki with sesame, mixed salad and soy sauce

Tataki de thon au sésame, salade composée et sauce soja