

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 cipolle rosse e chips di tortillas* **12**

Goat cheese with red onion jam and tortilla chips
Fromage de chèvre avec confiture d'oignons rouges et chips tortilla

Sandwitch tartare "Fassona" con granella di nocciole e le sue salse **15**


"Fassona" tartare sandwich with chopped hazelnuts and its sauces
Sandwich tartare "Fassona" aux noisettes concassées et ses sauces

 *Uovo Cotto a bassa temperatura con fonduta di Toma e mandorle* **15**

Egg cooked at low temperature with fondue and almonds
Oeuf cuit à basse température avec fondue de toma et amandes

Vitello tonnato al punto rosa e frutti di capperi **14**


veal with tuna sauce and caper fruit
veau avec sauce au thon et càpres

 *Sformato di zucchine e menta con salsa allo zafferano* **12**

Courgette and mint flan with saffron sauce
Flan de courgettes et menthe, sauce safran




* *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
potager

Primi piatti

- **** *Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto* **16**
Agnolotti del Plin with roast sauce
Agnolotti del Plin avec sauce rôtie
- Spaghetti di gragnano alla "BRA" carbonara* **18**
Gragnano spaghetti with carbonara and BRA sausage
Spaghettis Gragnano à la carbonara et saucisse BRA
-  *Risotto alla zucca, robiola, amaretti e polvere di caffè* **17**
Pumpkin risotto, robiola, amaretti and coffee powder
Risotto au potiron, robiola, amaretti et café en poudre
- **** *Gnocchi di patate al ragù di vitello* **15**
Potato gnocchi with veal ragout
Gnocchis de pommes de terre au ragoût de veau
-  *Tajarin "30 tuorli" crema di peperoni, acciughe e salsa al prezzemolo* **17**
Tajarin "30 yolks" cream of peppers, anchovies and parsley sauce
Tajarin "30 jaunes" crème de poivrons, sauce anchois et persil
- ****  *Orecchiette con crema di broccoli, merluzzo e pane tostato* **17**
Orecchiette pasta with broccoli cream, cod and toasted bread
Pâtes Orecchiette à la crème de brocoli, morue et pain grillé

Secondi piatti

Sottofiletto in crosta di grissini con purea e verdure 22

Sirloin in breadstick crust with puree and vegetables

Surlonge en croûte de gressin avec purée et légumes

Parmiggiana di melanzane 15

Eggplant parmiggiana

Aubergine parmiggiana

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

Gamberi in pasta kataifi, bisque e crema di piselli 19

Prawns in kataifi paste, bisque and pea cream

Crevettes à la pâte kataifi, bisque et crème de petits pois

Costine di maiale in salsa BBQ e patate al rosmarino 16

Pork ribs in BBQ sauce and rosemary potatoes

Côtes de porc à la sauce BBQ et pommes de terre au romarin

Stracotto di vitello, crema di mele e fagiolini 17

Roast veal, apple cream and green beans

Rôti de veau, crème de pommes et haricots verts

Degustazione Piemontese

Piemontese tasting menu

2 Antipasti

1 Primo

1 Secondo

dessert

Il menu è inteso per tutto il tavolo - 40 € a persona (acqua e caffè inclusi)

the menu is intended for the whole table -40 € each diner (water and coffee included)