


Antipastí

Tavolozza Piemontese per due - antipastí dello chef **34**


Chef 's appetizer tasting for 2 peoples
apéritif du chef pour deux

 *Bocconcino di Langa al forno con funghi trifolati* **13**

Baked goat's cheese with sautéed mushrooms
Chèvre au four et champignons sautés

Battuta di Fassona , verza e maionese alle acciughe **15**

Fassona tartare, anchovy mayonnaise and cabbage
Tartare de Fassona, mayonnaise aux anchois et chou

 *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 zucca , salsa al gorgonzola e amaretti* **13**

Pumpkin flan, gorgonzola sauce and amaretti biscuits
Flan de potiron, sauce gorgonzola et biscuits amaretti

* *Lumache alla parigina (6-12 pz)* **9/16**

Snails at the Parisian (6-12 pz)
Escargots parisiens (6-12 pcs)

 *Insalata Russa* **13**

Russian salad
Salade russe

Tonno di coniglio e Panelle croccanti **14**

Rabbit tuna with crunchy chickpea cakes
Thon de lapin et galettes croquantes de pois chiches

Primi piatti

- **** *Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto* **16**
Agnolotti del Plin with roast sauce
Agnolotti del Plin avec sauce rôtie
- *** *Spaghetti trafilati al bronzo , bisque , gamberi e salsa al pane* **18**
Bronze drawn spaghetti, bisque, prawns and bread sauce
Spaghettis étirés au bronze, bisque, crevettes et sauce au pain
- *** *Risotto con crema di zucchine , cozze e pecorino* **16**
Risotto with courgette cream, mussels and pecorino cheese
Risotto à la crème de courgettes, moules et pecorino
-  *Pasta ,patate e provola affumicata* **15**
Pasta, potatoes and smoked provola
Pâtes, pommes de terre et provola fumée
-  *Tajarin "30 tuorli" crema di Grana , nocciole e salsiccia di BRA* **17**
Tajarin "30 yolks" Grana cream, hazelnuts and BRA sausage
Tajarin "30 jaunes" Crème Grana, noisettes et saucisse BRA
- ****  *Conchiglioni ripieni al ragù di vitello* **17**
Pasta Conchiglioni stuffed with veal ragout
Pâtes Conchiglioni farcies au ragoût de veau

Secondi piatti

Sottofiletto in crosta di grissini con purea di castagne e verdure 22

Breadstick crusted fillet with chestnut puree and vegetables

Filet de gressin en croûte, purée de marrons et légumes

Ratatouille di verdura 16

Vegetable ratatouille

Ratatouille de légumes

Madama - Costata di vitella fassona alla griglia con contorni misti 7
€/hg

Grilled rib of veal with mixed vegetables

Côte de veau Fassona grillée aux légumes variés

Triglia con cime di rapa e pomodori secchi 20

Red mullet with turnip greens and dried tomatoes

Rouget aux feuilles de navet et tomates séchées

Coscia di anatra al miele e soia con pack-choi 18

Honey and soy duck leg with pack-choi

Cuisse de canard au miel et soja au pack-choi

Brasato al nebbiolo con polenta alla griglia 17

Nebbiolo braised meat with grilled polenta

Viande braisée au Nebbiolo et polenta grillée

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)