

ANTIPASTI

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e spuma al Grana - € 12
RAW VEAL MEAT AND CREAM OF GRANA PADANO CHEESE

Vitello Tonnato tradizionale - € 12
TRADITIONAL SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

Toma di Langa in cocotte, tuorlo morbido, funghi Porcini € 14
TOMA CHEESE, SOFT YOLK AND PORCINI MUSHROOM

Millefoglie di baccalà mantecato, crema tiepida di zucchine e menta, crumble di olive - € 15
COD FISH, BREAD WAFFLE, ZUCCHINI CREAM AND OLIVES

Acciughe del Mar Cantabrico, burro montato e “bagnetto verde”- € 15
“CANTABRICO SEA” ANCHOVIES, BUTTER AND TYPICAL “BAGNETTO VERDE”

PRIMI PIATTI

Fettuccine ai funghi porcini - € 16
HOMEMADE FETTUCCINE WITH PORCINI MUSHROOMS

Ravioli del plin burro e salvia - € 15
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT CHEESE BUTTER AND SAGE

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra - € 13
HOMEMADE PASTA WITH VEAL RAGU'

Gnocchi di patate, melanzane, pomodoro e ricotta salata - € 14
HOMEMADE GNOCCHI, TOMATO, AUBERGINE AND SALT RICOTTA CHEESE

SECONDI PIATTI

Guancia di Vitella stracotta, crema di patate - € 15
VEAL CHEEK

Petto di faraona, funghi porcini, biette - € 17
GUINEA FOWL WITH MUSHROOM

Filetto di maialino , il suo fondo, crema di patate, carota caramellata - € 17
PORK FILLET

Selezione di Formaggi "Giolito" di Bra - € 15
REGIONAL CHEESE SELECTION

DESSERT

Panna Cotta e caramello salato - € 7

Cre moso al cioccolato, amaretto e pesche - € 8

100% nocciola - € 8

Mousse di latte di capra, crumble, fichi caramellati - € 8

Per accompagnare il dessert...

MOSCATO € 5

PASSITO € 6

BAROLO CHINATO € 8

MENU DEGUSTAZIONE

VITELLO TONNATO

SFORMATO DI ZUCCHINA E CREMA AL VALCASOTTO D.O.P.

TAJARIN AL RAGU'

GUANCIA DI VITELLO STRACOTTA AL BAROLO

PANNA COTTA

€ 40

IL MENU E' INTESO PER UNA SOLA PERSONA

Serviamo acqua micro-filtrata con sistema ad osmosi, e la comprendiamo nel nostro coperto.

Acqua "SPAREA" in bottiglia € 3

COPERTO € 3

CAFFE' € 2

AMARI - DIGESTIVI € 3

DISTILLATI € 4