



I nostri Antipasti

3 4 9 12	Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900	14
	porzione degustazione	8
7 8 12	Il tris delle Langhe (l'albese di fassone, asparago crudo, crema di nocciole - la battuta di fassone, giardiniera di verdure - la salsiccia di Bra)	16
3 4 7 9 12	La degustazione di antipasti (girello di vitello e salsa '900 - tonno di coniglio - filetto di acciuga e bagnet vert - giardiniera di verdure - flan di asparagi e crema al parmigiano)	18
4 5 FAVE	La trota salmerino marinata alla rapa rossa, maionese alle fave e caviale di agrumi	13
	porzione degustazione	7
12	La battuta di fassone e giardiniera 2.0	14
	porzione degustazione	8
7 12	L'asparago, zabajone salato e cialda di grana padano	13

I nostri Primi

1 3 9 12	I tajarin maison all'uovo e ragù sfilacciato di fassone	14
1 3 7	La crespella di primavera e verdure dell'orto	14
1 7	Il rigatone romano 'Monograno Felicetti' alla gricia (cottura 12')	12
1 7	L'agnolotto di magro burro e salvia	13
1 7	Lo gnocco alla romana, fonduta al blu di Lanzo, speck croccante	14

I nostri Secondi

7 9 12	La guancia di manzo brasata al nebbiolo e crema di patate	20
7 9 12	Il sottofiletto di vitellone scottato, riduzione al vermouth e patate rustiche	20
1 7 9	Lo spallotto di maialino alla birra e purée di mele	19
1 3 7	La cotoletta di vitello alla milanese (500gr), accompagnata da patate al forno e misticanza di insalate	28
	La selezione di verdure dell'orto	9
	La misticanza di insalate e pomodori pachino	7

PANE E GRISSINO 2.5

Alcune preparazioni sono soggette all'abbattimento della temperatura secondo la legge CE852/2004 per preservarne la freschezza



Abbinamento Antipasto & Primo

Classico

L'albese di fassone, asparago
crudo e crema di nocciole

Il rigatone 'Monograno
Felicetti' alla gricia

18

Vegetale

La giardiniera
di verdure

L'agnolotto di magro
burro e salvia

18

Abbinamento Antipasto & Secondo

Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900

Lo spallotto di maialino alla birra e purée di patate

22

Starter and first course menù

Classic

Raw meat, raw asparagus
and hazelnut cream

Monograno Felicetti'
rigatone pasta gricia way

18

Vegetable

Mixed pickled
vegetables

Ricotta and spinach
agnolotti, butter, sage

18

Abbinamento Antipasto & Secondo

Cold veal 'pink point' with '900 tuna sauce

Pork shoulder with beer sauce and apple purée

22

BREAD AND BREAD STICK 2.5

Some preparations are subject to temperature chilling, according to EC852 / 2004 law to preserve freshness



Our Starters

3 4 9 12	Cold veal 'pink point' with '900 tuna sauce	14
7 8 12	Langhe's raw meat (raw meat with raw asparagus and hazelnuts cream chopped raw veal and mixed pickled vegetables - Bra veal sausage)	16
1 7	Toma di Lanzo cheese fondue and typical salami bruschette	15
3 4 7 9 12	Mixed assorted startes (Cold veal with '900 tuna sauce - rabbit tuna way green sauce anchovie - mixed pickled vegetables - asparagus flan and parmesan cream)	18
4 5 FAVE	Salmerino trout beet marinated, broad bean mayonnaise, citrus caviar	13
12	Chopped raw veal and mixed pickled vegetables	14
7 12	Asparagus, salted zabajone and grana padano cheese waffle	13

Our First courses

1 3 9 12	Home made tajarin fresh pasta with frayed veal ragù	14
1 3 7	Spring crepe with garden vegetables	14
1 7	Rigatone 'Monograno Felicetti' gricia's way (12' baking)	12
1 7	Ricotta cheese and spinach agnolotti fresh pasta, butter and sage	12
1 7	Gnocco roman style, blu di Lanzo cheese fondue, speck	14

Our Main Courses

7 9 12	Nebbiolo red wine braised cheek with potatoes purée	20
7 9 12	Grilled beef fillet, vermouth reduction and baked potatoes	20
1 7 9	Pork shoulder with beer sauce and apple purée	19
1 3 7	Milanese-style breaded cutlet (500 gr) with baked potatoes and mixed salad	28
	Our steamed mixed vegetables	9
	Mixed salad and cherry tomatoes	7

BREAD AND BREAD STICK 2.5

Some preparations are subject to temperature chilling, according to EC852 / 2004 law to preserve freshness