



I nostri Antipasti

3 4 9 12	Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900	14
3 7	Il tris delle Langhe (l'albese di fassone, crema di albicocche e cialda di toma - la battuta di fassone, scalogno, tuorlo, capperi - la salsiccia di Bra)	16
3 7 8	Il sushi piemontese (2 tipi di roll - 1 tartare - tot 6 pz)	14
1 3 4 7 9 12	La merenda sinoira (girello di vitello e salsa '900 - lingua in salsa rossa - filetto di acciuga e bagnet vert - zucchine in carpione - flan di peperoni e pesto di basilico)	18
2 3	La tartare di gambero, insalata russa scomposta e polvere di capperi	16
1 3 12	Il fassone marinato, spugna al porto e radicchio	13
9	La ratatouille di verdure estive	13

I nostri Primi

1 3 9 12	I tajarin maison all'uovo e ragù sfilacciato di fassone	14
1 3 7	I rabaton ricotta e spinaci, crema di parmigiano e pomodorino giallo	14
1 3 7 9 12	I ravioli del plin 'Gran Torino' al ristretto di vitello	15
1 3 7	Lo gnocco alla romana, fonduta al blu di Lanzo, speck croccante	14
7	Il riso carnaroli mantecato al pomodoro, melanzana croccante e spuma di mozzarella di bufala	14

I nostri Secondi

7 9 12	La guancia di manzo brasata al nebbiolo e crema di patate dell'orto	20
7 9 12	Il sottofiletto di vitellone scottato, riduzione al vermouth, patate rustiche	20
7	Le costine di maiale CBT glassate al miele, salsa rubra, patate grigliate	19
1 3 7	La cotoletta di vitello alla milanese (500gr), accompagnata da patate al forno e misticanza di insalate	28
4 7	La bagna caoda 'eretica' servita con verdure crude dell'orto, patata e cipolla cotte, albese e salame di turgia crudo	26

PANE E GRISSINO 3



La Tradizione

Il girello al punto rosa e salsa '900

Il filetto di acciuga e bagnet vert

Le zucchine in carpione

Il flan di peperoni e pesto di basilico fresco

I ravioli del plin 'Gran Torino' al ristretto di vitello

La guancia di manzo brasata al nebbiolo e crema di patate

Il dolce piemonte (bonet cioccolato e amaretti, giandujotto, tiramisù)

Minimo 2 persone

38

Percorso di 3 calici piemontesi scelti dal Sommelier

15

Il percorso Contemporaneo

La tartare di gambero, insalata russa scomposta e polvere di capperi

Il fassone marinato, spugna al porto e radicchio

I rabaton ricotta e spinaci, crema di parmigiano e pomodorino giallo

Le costine di maiale CBT glassate al miele, salsa rubra, patate grigliate

La pesca ripiena 2.0

Minimo 2 persone

38

Percorso di 3 calici scelti dal Sommelier

18

PANE E GRISSINO 3



Our Starters

3 4 9 12	Cold veal 'pink point' with '900 tuna sauce	14
3 7	Langhe's raw meat (raw meat with apricot cream and toma cheese waffle chopped raw veal, caper, yolk and shallot - Bra veal sausage)	16
3 7 8	Piedmontese raw meat sushi (2 rolls - 1 tartare - 6 pieces total)	14
1 3 4 7 9 12	Mixed assorted startes (Cold veal with '900 tuna sauce - red sauce tongue green sauce anchovie - marinated courgettes - pepper flan and basil pesto)	18
2 3	Raw prawn and russian salad evolution	16
1 3 12	Porto wine marinated veal, his sponge and radicchio salad	13
9	Summer vegetables ratatouille	13

Our First courses

1 3 9 12	Home made tajarin fresh pasta with frayed veal ragù	14
1 3 7	Ricotta cheese and spinach dumpling, parmesan cream, yellow tomato	14
1 3 7 9 12	Plin ravioli fresh pasta and gravy sauce	15
1 3 7	Gnocco roman style, blu di Lanzo cheese fondue, speck	14
7	Tomato Carnaroli rice, crispy aubergine and buffalo mozzarella foam	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
7	Low temperature cooked honey glazed spareribs, roasted potatoes	19
1 3 7	Milanese-style breaded cutlet (500 gr) with baked potatoes and mixed salad	28
4 7	La bagna caoda (anchovies sauce light recipe) with seasonal vegetables, marinated veal and turgia salami	26

BREAD AND BREAD STICK 3



Traditional Tasting Menù

Cold veal 'pink point' with '900 tuna sauce

Green sauce anchovie

Marinated courgettes

Pepper flan and basil cream

Plin ravioli fresh pasta and gravy sauce

Nebbiolo red wine braised cheek with potatoes purée

Sweet Piedmont dessert (bonet chocolate and macaroons, giandujotto, tiramisù)

Minimum 2 person

38

3 Piedmont in glasses list by our Sommelier

15

Contemporary Tasting Menù

Raw prawn and russian salad evolution

Porto wine marinated veal, his sponge and radicchio salad

Ricotta cheese and spinach dumpling, parmesan cream, yellow tomato

Low temperature cooked honey glazed spareribs, roasted potatoes

2.0 filled Peach

Min 2 person

38

3 wine glasses list by our Sommelier

18

BREAD AND BREAD STICK 3