



I nostri Antipasti

3 4 9 12	Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900	14
	porzione degustazione	8
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 4 7 9 12	La degustazione di antipasti (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
3 7 8	Il sushi piemontese (2 tipi di roll - 1 tartare - tot 6 pz)	14
	porzione degustazione	7
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	Lo spaghettono 'Monograno Felicetti' all'amatriciana (cottura 12')	12
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

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
	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

Il fassone marinato, spugna al porto e radicchio

Lo spaghetti 'Monograno Felicetti' all'amatriciana

18

Abbinamento Antipasto & Secondo

L'albese di fassone, crema di albicocche e cialda di toma

Il sottofiletto di vitellone scottato, riduzione al vermouth, patate rustiche

22

Starter and first course menù

Porto wine marinated veal, his sponge and radicchio salad

Amatriciana way spaghetti 'Monograno Felicetti'

18

Starter and main course menù

Raw meat with apricot cream and toma cheese waffle

Grilled beef fillet, vermouth reduction and baked potatoes

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
	tasting portion	8
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
	tasting portion	7
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 7	Spaghettone 'Monograno Felicetti' amatriciana style (12' baking)	12
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

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
	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