



I nostri Antipasti

3 4 9 12	Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900	14
7 8	Il tris delle Langhe (l'albese di fassone, crema di mirtili e noci - la battuta di fassone, spuma di caprino e tartufo - la salsiccia di Bra)	18
1 7	Le bruschette con salame di turgia e fonduta di toma Regina in fujot	15
3 4 7 9 12	La merenda sinoira (girello di vitello e salsa '900 - tomino ubriaco - filetto di acciuga e bagnet vert - zucchine in carpione - tartrà piemontese e fonduta di toma)	18
7 8	Il cremoso di zucca, crema al cashel blue, amaretti	13
14	Il tentacolo di polpo con patate, bagnet rous e polvere di olive	16
7	Chiodini, cardoncelli e finferli trifolati su crema di topinambour	14

I nostri Primi

1 3 9 12	I tajarin maison all'uovo e ragù sfilacciato di fassone	14
1 3 7 9 12	La lasagna bolognese alla piastra	14
1 3 7 9 12	I plin 'Gran Torino', fonduta di toma Regina e salame di turgia	16
1 3 7	Lo gnocco alla romana, fonduta al blu di Lanzo, speck croccante	14
7	Il riso carnaroli mantecato ai funghi, crema di latte e polvere di porcini	14

I nostri Secondi

6 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
1 3 6 7 9 12	La faraona arrosto, coscia frita e purée di patate nostrane	19
1 3 7	La costata di fassone 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

Il tomino ubriaco

Il tartrà piemontese e fonduta di toma Regina

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

39

Percorso di 3 calici piemontesi scelti dal Sommelier

15

Il percorso Contemporaneo

Il cremoso di zucca, crema al cashel blue, amaretti

Chiodini, cardoncelli e finferli trifolati su crema di topinambour

La lasagna bolognese alla piastra

La faraona arrosto, coscia fritta e purée di patate nostrane

La spuma al caramello salato e arachidi

Minimo 2 persone

41

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
7 8	Langhe's raw meat (raw meat with blueberries cream and nuts chopped raw veal, goat cheese cream and truffle - Bra veal sausage)	18
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 - wine marinated tomino cheese - green sauce anchovie - marinated courgettes - herbs flan and toma cheese fondue)	18
7 8	Pumpkin mousse, cashel blue cheese cream, macaroons	13
14	Octopus tentacle and potatoes, red sauce and black olive powder	16
7	Mixed braised mushrooms and Jerusalem artichoke cream	14

Our First courses

1 3 9 12	Home made tajarin fresh pasta with frayed veal ragù	14
1 3 7 9 12	Lasagna bolognese	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	Mushrooms carnaroli rice, milk cream and porcini mushrooms powder	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 3 6 7 12	Roasted guinea fowl, fried leg and potatoes purée	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

Wine marinated tomino cheese

Herbs flan and toma cheese fondue

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

39

3 Piedmont ine glasses list by our Sommelier

15

Contemporary Tasting Menù

Pumpkin mousse, cashel blue cheese cream, macaroons

Mixed braised mushrooms and Jerusalem artichoke cream

Lasagna bolognese

Roasted guinea fowl, fried leg and potatoes purée

Salad caramel cream and peanuts

Min 2 person

41

3 wine glasses list by our Sommelier

18

BREAD AND BREAD STICK 3