



I nostri Antipasti

3 4 9 12	Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900	14
	porzione degustazione	8
7 8	Il tris delle Langhe (l'albese di fassone, crema di mirtilli e noci - la battuta di fassone, spuma di caprino e tartufo - la salsiccia di Bra)	18
3 4 7 9 12	La degustazione di antipasti (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 sushi piemontese (2 tipi di roll - 1 tartare - tot 6 pz)	14
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
	porzione degustazione	9

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	Il rigatone 'Monograno Felicetti' alla carbonara (cottura 12')	12
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

I nostri Secondi

6 7 9 12	La guancia di manzo brasata al nebbiolo e crema di patate dell'orto	20
6 7 9 12	Il sottofiletto di vitellone scottato, riduzione al vermouth, patate rustiche	20
1 3 6 7 9 12	La faraona arrosto, coscia fritta e crema di patate	19
	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

L'albase di fassone, crema di mirtilli e noci

Il rigatone 'Monograno Felicetti' alla carbonara

18

Abbinamento Antipasto & Secondo

Il girello di vitello al punto rosa e salsa '900

La guancia di vitello brasata al nebbiolo e crema di patate dell'orto

22

Starter and first course menù

Raw meat with blueberries cream and nuts

Carbonara way rigatone 'Monograno Felicetti' pasta

18

Starter and main course menù

Cold veal 'pink point' with '900 tuna sauce

Nebbiolo red wine braised cheek with potatoes 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
	tasting portion	8
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
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	Piedmontese raw meat sushi (2 rolls - 1 tartare - 6 pieces total)	14
7 8	Pumpkin mousse, cashel blue cheese cream, macaroons	13
14	Octopus tentacle and potatoes, red sauce and black olive powder	16
	tasting portion	9

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	Rigatone 'Monograno Felicetti' carbonara style (12' baking)	12
1 3 7 9 12	Plin ravioli fresh pasta, typical salami and toma cheese fondue	16
1 3 7	Gnocco roman style, blu di Lanzo cheese fondue, speck	14

Our Main Courses

6 7 9 12	Nebbiolo red wine braised cheek with potatoes cream	20
6 7 9 12	Grilled beef fillet, vermouth reduction and baked potatoes	20
1 3 6 7 9 12	Roasted guinea fowl, fried leg and potatoes purée	19
	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