

ANTIPASTI-STARTERS

Carne cruda battuta con Robiola di Roccaverano e Nocciola

Fassona Veal tartare with Robiola cheese and hazelnut

12

Girello di Vitello cotto rosa con Salsa tonnata

Pink roast Veal with tuna sauce

12

Vellutata di Broccoli, Uovo morbido, Acciughe del Cantabrico e trucioli di Taralli

Broccoli soup,slow cooked egg, anchovies and taralli biscuit crumble

14

Tartar di Tonno crudo, Burrata d'Andria e Puntarelle

Tuna tartar, Burrata cheese and salad of chicory hearts

15

Polpo, Patata mantecata all'Olio Extravergine e Friarielli

Octopus with mashed potatoes ,and turnip tops

15

Carciofo croccante con salsa al Pecorino e Bottarga di Muggine Sarda

Crispy artichokes with pecorino cheese souce and bottarga dry fish eggs

12

PRIMI PIATTI -FIRST COURSES

Tajarin tradizionali al sugo di Salsiccia

Egg "Tajarin" fresh pasta with sausage Ragout

12

Agnolotti del Plin ripieni di Ragù Napoletano

Plin Agnolotti filled with Napolitan style ragù

14

Spaghettone di Gragnano con Moscardini e salsa al Nero

Spaghetti from Gragnano with curled octopus and cutterfish black ink souce

15

Tortelli di Patata affumicata con Cime di Rapa e Vongole

Tortelli filled with smoked potatoes, turpin tops and clams

15

Gnocchetti con Gamberi, Cipollotto e Pomodorini confit

Gnocchetti with prawns, spring onion and confit tomatoes

14

SECONDI PIATTI-MAIN COURSES

Brasato al Barolo con cremoso di Patate di montagna

Beef braised with Barolo wine and Potatoes cream

16

Sottofiletto arrostito con Contorno di stagione

Sirloin of veal with seasonal vegetables

18

Maialino Fondente, Indivia e salsa Barbecue

Suckling pig with endive salad and bbq sauce

16

Baccalà cotto a bassa temperatura con vellutata di Topinambour e Carciofi

Slow-cooked salt cod with jerusalem artichokes cream and artichokes

18

Calamaro scottato con Scarola alla Partenopea e colatura di Mozzarella di

Bufala

Pan fried calamari, with escarole Napolitan style, buffalo mozzarella cheese water

18

MENU LANGHE

Carne cruda battuta con Robiola di Roccaverano e Nocciola

Fassona Veal tartare with Robiola cheese and walnuts

Tajarin tradizionali con sugo di Salsiccia

Egg "Tajarin" fresh pasta with sausage ragù

Brasato al Barolo con cremoso di Patate di montagna

Beef braised with Barolo wine and Potatoes cream

Panna cotta, Mou e Arachide salato
Panna cotta with mou caramel and peanuts

DOLCI-DESSERT

Panna cotta, Mou e Arachide salato

Panna cotta, mou and Peaut

7

Cioccolato Bianco e Caffè

white chocolate and coffee

7

Panettone, Mousse al Mascarpone e Arancia candita

panettone, mascarpone cream and candied orange

7

Babà al Rhum con crema al Limone di Sorrento

Babà with rhum and Sorrento's lemon cream

7

Coppa di gelato

ice-cream

5