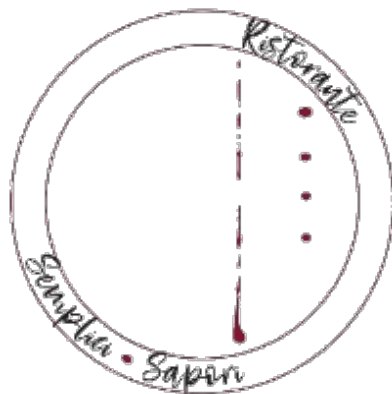




Menu








Antipasti

- Flan di pere al Dolcetto su letto di salsa Robiola   12,5 €
Flan de poires au vin Dolcetto sur un lit de sauce Robiola
Dolcetto wine pear flan on a layer of Robiola sauce
- Vitello tonnato, mandorle, acciughe, capperi e la sua salsa  14 €
Tranches fines de veau froid, almonds, anchovies, capers avec sa sauce
Veal "tonnato" almonds, anchovies, capers with its sauce
- Hummus di ceci, crunch di "Taralli" al finocchietto e verdure grigliate  14 €
Hummus de pois chiches, "Taralli" de fenouil croustillant et légumes grillés
Chickpea hummus, fennel "Taralli" crunch and grilled vegetables
- Fonduta di Toma, tartufo nero d'estate, uovo pochè e crostini di pane  16 €
Fondue de tomate, truffe noire d'été, œuf poché et croûtons de pain
Toma cheese fondue, black summer truffle, poached egg and bread croutons
- Tartare di Fassona con cipolle caramellate, citronette alla senape  16 €
e corallo di parmigiano
Tartare de Fassona aux oignons caramélisés, citronette de moutarde et couronne de parmesan
Fassona tartare with caramelised onions, mustard citronette and parmesan coral
- Terrina "raclette" con salumi misti o vegetariana (due persone)   22 €
Terrine "Raclette" avec charcuterie mixte ou légumes grillés 2 personnes
"Raclette" terrine with mixed cold cuts or vegetarian (2 persons)

Primi Piatti


- Polenta concia gratinata con salsiccia al sugo 13 €
Polenta au fromage avec saucisse à la tomate
Polenta concia au gratin with sausage in sauce
- Agnolotti del plin al ragù di lepre, mele e calvados 13,5 €
Petites "Agnolotti" del plin au ragoût de lièvre, pommes et calvados
Small fresh pasta "Agnolotti" del plin with hare ragout, apples and calvados
- Ravioli carciofi e parmigiano al burro, limone e salvia ✓ 13,5 €
Raviolis farcis d'artichauts et de parmesan au beurre, citron et sauge
Ravioli filled with artichokes and Parmesan cheese with butter, lemon and sage
- "Carbon-Bes" – La carbonara 2.0 14 €
Con uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto
Spaghetti 'Carbonara' avec œufs fouettés, bacon, lard fumé, "guanciale" et jaune d'œuf au plat
Spaghetti 'Carbonara' with whipped eggs, bacon, smoked bacon, "guanciale" and fried egg yolk
- Risotto allo zafferano con ricotta e jullienne di zucchine ✕ ✓ 20 €
Risotto au safran avec ricotta et courgette jullienne
Saffron risotto with ricotta and courgette jullienne
- Tagliolini all'uovo, burro e tartufo nero di estate ✓ 20 €
Pasta "tagliolini" aux œufs, au beurre et à la truffe d'été noire
Egg pasta "tagliolini" with butter and black summer truffle

Secondi Piatti


- Arrosto di manzo all'albicocca e la sua salsa con purea di patate 21 €
Rôti de bœuf à l'abricot et son coulis avec purée de pommes de terre
Roast beef with apricot and its sauce with mashed potatoes
- Costolette d'agnello panate con rucola e pomodorini 24 €
Côtelettes d'agneau panées avec roquette et tomates cerises
Breaded lamb chops with rocket and cherry tomatoes
- Tagliata di "Fassone" alla greca, arance, cipolla rossa, olive nere  25 €
e salsa Tzatziki 250 gr c.a.
Entrecôte de bœuf à la grecque, oranges, oignons rouges, olives noires
et sauce Tzatziki 250 gr env.
Entrecote beef Greek style, oranges, red onion, black olives
and Tzatziki sauce 250-gr app.
- Filetto di fassone ai pistacchi con funghi e salsa alla senape 200 gr c.a.  30 €
Filet de bœuf aux pistaches avec champignons et sauce à la moutarde 200 gr env.
Beef fillet with pistachios with mushrooms and mustard sauce 200-gr app.
- Polpettine vegetariane di spinaci con crema di patate dolci e mandorle  18 €
Boulettes d'épinards végétariennes à la crème de patate douce et aux amandes
Vegetarian spinach dumplings with sweet potato cream and almonds
- Spiedino di tomette grigliate, radicchio caramellato, funghi e carciofo* fritto   18 €
Brochette de tomettes grillées, radicchio caramélisé, champignons et artichauts frits
Skewer of grilled tomette cheese, caramelised radicchio, mushrooms and fried artichok

Contorni

Patate fritte* - steak house 5 €
Frites - steak house*
French-fried potatoes - steak house*

Patate al forno  6 €
Pommes de terre au four
Baked potatoes

Spinaci* piccanti olio e peperoncino  6 €
Epinards épicés huile et piment*
Spicy spinach oil and chilli*

Insalatina mista (insalata verde e pomodorini)  6 €
Salade mixte (salade verte et tomates cerise)
Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)

Mirepoix di verdure  7 €
Mirepoix de légumes
Vegetable mirepoix

Verdure grigliate  8 €
Légumes grillés
Grilled vegetables