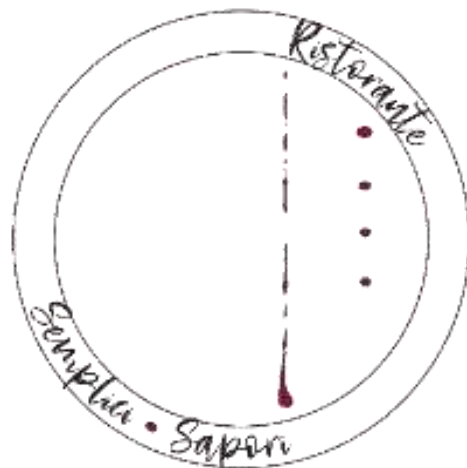




# *Menu*

# *Cena*








## Antipasti

## Entrée





|  |   |    |
|--|---|----|
| Flan di patate Blu, salsa robiola e chips di topinabur<br><i>Purple potato flan, robiola sauce and topinabur chips</i><br><i>Flan de pommes de terre violettes, sauce robiola et chips de topinabur</i>  |    | 14 |
| Vitello tonnato con la sua salsa e pere al nebbiolo<br><i>Veal with tuna sauce, pistachios and "Nebbiolo" pears</i><br><i>Tranches fines de veau froid à la sauce au thon, et poires aux "Nebbiolo"</i>  |     | 14 |
| Tarte tatin di cavolo rosso, maionese vegana allo zenzero<br><i>Red cabbage tarte tatin, vegan ginger mayonnaise</i><br><i>Tarte tatin au chou rouge, mayonnaise végétalienne au gingembre</i>   |    | 14 |
| Tartare di "Fassone" piemontese, spicy maio, cipolle caramellate<br>e Citronette alla senape<br><i>Piedmontese 'Fassone' tartare, spicy maio, caramelised onions and Mustard<br/>citronette</i><br>Tartare piémontais "Fassone", maio épicé, oignons caramélisés et Moutarde<br>citronette |  | 16 |
| Fonduta di Toma con tartufo nero, crostini speziati e ovetto in carpione<br><i>Toma cheese fondue with black truffle, spiced bread croutons and poasced egg</i><br><i>Fondue de tomate à la truffe noire, croûtons de pain d'épices et œuf mariné</i>                                      |  | 16 |
| Terrina raclette servita con selezione di salumi e verdure grigliate<br><i>"Raclette" terrine served with a selection of cold cuts and grilled vegetables</i><br><i>Terrine de "Raclette" accompagnée d'une sélection de charcuteries et de légumes<br/>grillés</i>                        |  | 22 |

## Primi

## Premiers plats





- Gnocchi di patate, burro pomata limone e salvia  12  
*Potato gnocchi, lemon butter and sage*  
*Gnocchi de pommes de terre, beurre, citronné et sauge*
- “Carbon-Bes” – La carbonara 2.0 14  
uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto  
“Carbon-Bes” - *The carbonara 2.0*  
*whipped eggs, lard, smoked bacon, bacon and fried egg yolk*  
“Carbon-Bes” *Spaghetti Carbonara avec œufs fouettés, bacon, lard, lard doux, jaune d'œuf frit*
- Agnolotti del plin al ragù di cervo e lamelle di arancia flambate al Grand Marnier 15  
*Agnolotti del plin with venison ragout and orange flakes flambéed in Grand Marnier*  
*Petits raviolis del plin au ragoût de cerf et aux flocons d'orange flambés au Grand Marnier*
- Risotto con crema di zucca, toma del piemonte e rosmarino   16  
*Risotto with cream of pumpkin, toma cheese from Piedmont and rosemary*  
*Risotto à la crème de citrouille, fromage du Piémont et romarin*
- Tagliolini al tartufo nero di Norcia  20  
*Tagliolini with Norcia truffle*  
*Tagliolini à la truffe de Norcia*
- Cosa bolle in pentola??? Zuppa fumante del giorno creata dallo chef  11  
*What's boiling in the pot ??? Soup of the day*  
*Qu'est-ce qui bout dans la marmite ?? Soupe du jour*

## Selezione di polente

- Polenta "Taragna" con salsiccia al sugo  13  
*Polenta "Taragna", buckwheat flour, with sausage sauce*  
*Polenta "Taragna", farine de sarrasin, avec saucisse à la tomate*
- Polenta "Concia" - farina di mais con gorgonzola, toma, fontina e grana   13  
*Polenta "Concia" - cornmeal with gorgonzola, toma, fontina and parmesan cheese*  
*Polenta "Concia" - semoule de maïs avec gorgonzola, toma, fontina et parmesan*
- Polenta al tegamino con uovo all'occhio di bue e funghi trifolati 13  
*Polenta al tegamino with fried egg and mushrooms*  
*Polenta al tegamino avec œuf au plat et champignons*
- Polenta "Concia" con salsiccia al sugo  15  
*Polenta "Concia" with sausage sauce*  
*Polenta "Concia" avec saucisse à la tomate*

## Secondi piatti

## Deuxièmes Plats

|   |  |
|---|--|
| Scaloppina di pollo ruspante al bergamotto e lime<br><i>Free-range chicken escalope with bergamot and lime</i><br><i>Escalope de poulet fermier à la bergamote et au citron vert</i>  | 20   |
| Costolette d'agnello French rack panate con rucola e pomodorini<br><i>Breaded lamb chops with rocket and cherry tomatoes</i><br><i>Cotelettes d'agneau panée avec roquette et tomates cerises</i>   | 24   |
| Tagliata di "Fassone" razza piemontese con scalogno caramellato e riduzione di ribes<br><i>Cut of meat Piedmontese skate with caramelised shallots and ribes reduction</i><br><i>Côte de bœuf de "Fassona" de Raie du Piémont aux échalotes caramélisées et réduction de cassis</i> | 25   |
| Filetto di "Fassone" alla Voronoff (brandy e salsa alla senape)<br>Fillet of "Fassone" à la Voronoff (brandy and mustard sauce)<br>Filet de "Fassone" à la Voronoff (sauce au cognac et à la moutarde)  | 33   |
| Polpette di Spinaci con purea di patate dolci e lamelle di mandorle<br>Spinach balls with sweet potato puree and almond flakes<br>Boules d'épinards à la purée de patates douces et aux flocons d'amandes   | 18   |
| Spiedino di tomette grigliate, cavolo rosso, carciofi e funghi trifolati<br><i>Grilled tomette skewer with red cabbage, artichokes and mushrooms</i><br><i>Brochette de tomette grillée chou rouge, artichauts et champignons</i>   |   18 |
| Tacos Messicani con mirepoix di verdure e maionese vegana allo zenzero<br><i>Mexican tacos with vegetable mirepoix and vegan ginger mayonnaise</i><br><i>Tacos mexicains avec mirepoix de légumes et mayonnaise végétalienne au gingembre</i>                                       |   16 |

## Contorni

## Guarnitures

|  |   |
|--|---|
| Verdure di stagione grigliate<br><i>Grilled seasonal vegetables</i><br><i>Légumes de saison grillés</i>  | 8 |
| Spinaci piccanti * - olio e peperoncino<br>Spicy spinach * - oil and chilli<br>Epinards épicés * - huile et piment   | 7 |
| Mirepoix di verdure<br><i>Vegetable mirepoix</i><br><i>Mirepoix de legumes</i>   | 7 |
| Patate novelle al forno<br><i>Baked new potatoes</i><br><i>Pommes de terre nouvelles au four</i>   | 6 |
| Insalatina misticanza (insalata verde e pomodorini)<br><i>Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)</i><br><i>Salade mixte (salade verte et tomates cerises)</i> | 6 |
| Patate fritte * - steak house fritte<br><i>Fried potatoes * - fried steak house</i><br><i>Frites * - steak house</i>   | 5 |

\* Prodotto surgelato in assenza di prodotto fresco. Alcuni alimenti potrebbero subire processo di abbattimento a -18°

\* Produit congelé en l'absence de produit frais. Certains aliments peuvent subir une réfrigération rapide à -18°

\* Frozen product in the absence of fresh product. Some foods could be chilled to - 18°

€ 12.50

# Kids Menu

## 1. **PLIN AL POMODORO**

*Ravioli stuffed with meat in tomato sauce  
Raviolis farcis à la viande à la sauce tomate*

## 2. **GNOCCHI AL PESTO**

*Potato gnocchi with pesto  
Gnocchi de pomme de terre au « Pesto »*

## 3. **COTOLETTA ALLA MILANESE**

*Milanese cutlet  
Escalope à la Milanaise*

## 4. **CHEESEBURGER\***

*con pane insalata e pomodoro  
with salad bread and tomato  
avec pain de salade et tomate*

+

## **PATATINE FRITTE**

*Fried potatoes \* - fried steak house  
Frites \* - steak house*

+

## **BIBITA**

*Coca cola lattina o The o Acqua  
Coca Cola can / Tea / Water  
Canette de Coca ou thé ou eau*

\*Prodotto surgelato

\* Frozen product

\* Produit congelé

## *Dessert*

### *Dolci al cucchiaino*

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Tiramisù                    | 6,50 |
| Panna cotta naturale        | 6,50 |
| Panna cotta frutti di bosco | 6,50 |
| Bûnet piemontese            | 6,50 |
| Bûnet bianco                | 6.50 |
| Cheese cake frutti di bosco | 6.50 |
| Crème Brûlée                | 6.50 |

### *Dolci monoporzione*

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Strudel di mele       | 6.50 |
| Tarte tain            | 6.50 |
| Salame al cioccolato  | 6.50 |
| Brownie al cioccolato | 6.50 |