

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta "La Granda" con asparagi e tuorlo croccante 1-3

Steak tartare with asparagus and crispy yolk
euro 18,50

La salmonate e gli zucchini tutto in carpione 4-9

Salmon trout with zucchini courgettes marinated
euro 16,50

Magatello di razza piemontese e salsa tonnata 3-4-9-10

Baked veal with tuna sauce
euro 16,50

Acciughe del Cantabrico, salame di "Turgia" 4-7-9

Cantabrico anchovies and "Turgia" salami with tomini cheese in red sauce
euro 17,00

Flan di asparagi con crema Raschera 3-7

Asparagus flan with Raschera cream cheese
euro 16,50

SELEZIONE DI FORMAGGI/ *CHEESE SELCTIONS*

Formaggio Blu di latte di Bufala 7

Buffalo Blu cheese

Formaggio Losa di capra di Beppino Occelli 7

Goat Losa cheese by Beppino Occelli

Formaggio Valcasotto di vacca di Beppino Occelli 7

Cow's cheese Valcasotto by Beppino Occelli

Formaggio Cusiè di latte misto di Beppino Occelli 7

Mixed milk cheese Cusiè by Beppino Occelli

Euro 18,00

PRIMI PIATTI/*FIRTS COURSES*

I nostri tagliolini* 30 rossi e salsiccia di Bra 1-3-7-9

"Tagliolini" pasta fresh and fresh sausage from Bra
euro 16,50

Plin* ripieni di carne serviti con il sugo d'arrosto 1-3-9

Stuffed "Agnolotti" pasta with gravy sauce
euro 15,50

Gnocchi* di patate, vitellotte gamberi* e battuto di basilico 1-2-3-7-9

Potato "Gnocchi" with prawns* and chopped basil
euro 17,00

Spaghetti AOP ed acciuga 1-3-4-7-9

Pasta "spaghetti" AOP with garlic, oil, hot pepper and ancovy
euro 15,50

Carnaroli in risotto agli asparagi e mascarpone 3-7-9

Carnaroli risotto with asparagus and mascarpone cheese
euro 17,00

ZUPPE/OUR SOUPS

Vellutata di carote , anice stellato e caprino 7-9

Carrot, star anise and goat cheese soup
euro 14,50

La pasta fresca è di nostra produzione e successivamente abbattuta e surgelata sino a momento della cottura

Pasta is of our production

SECONDI PIATTI DI CARNE/MAIN CORSES MEAT

Tagliata selezione "La Granda" con asparagi

Sirloin steak with asparagus
euro 25,00

Filetto selezione "La Granda" con basilico e mandorle 7-8-9

Filled beed with basil and almonds
euro 29,00

Brasato razza piemontese al Nebbiolo 9

Braisad beef with Nebbiolo
euro 24,00

Galletto nostrano piastrato

Grilled rooster
euro 22,00

Coniglio all' arneis e peperoni 1-7-9

Roast rabbit with arneis wine and peppers
euro 25,00

La nostra carne proviene dal consorzio "La Granda" quality food

Our meat comes from "La Granda" quality food

SECONDI DI PESCE/MAIN COURSES FISH

Scaloppa di rombo con erbette e stracciatella 4-7-9

Turbot escalopes with herbes and stracciatella cheese
Euro 26,00

I NOSTRI DOLCI/DESSERT

Semifreddo* alle fragole 1-3-7

Strawberry parfait
euro 8,00

Bonnet 1-3-7-8

Pudding chocolate and almonds biscuit
euro 7,00

Torta di mele 1-3-7

Apple pie
euro 8,00

Strudel nel barattolo 1-3-7-8

Apple strudel in a jar
euro 8,00

Cannolo al cucchiaino 1-3-7-8

Carnets with ricotta cheese and candied fruit
euro 8,00

I GELATI ARTIGIANALI MENO 18 / HOMEMADE ICE CREAMS -18

I gelati possono essere affogati al caffè e sono serviti con cialde di biscotti

Ice creams are served with cookie wafers

Pistacchio gin e pepe nero / Pistacchio gin and black pepper 3-7-8

euro 8,00

Melone e peperoncino / Melon and chili

euro 8,00

Arancia e Campari / Orange and Campari

euro 8,00

Crema all' uovo / Egg cream

euro 8,00

Caramello salato "vegano" / Salted caramel "vegan"

euro 8,00