

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta "La Granda" con scaglie di Castelmagno e nocciole tostate 7-8

Steak tartare with Castelmagno cheese shaving and tost hazelnut
euro 18,50

Carosello piemontese 1-3-4-9

Savoy cbbage roll, roast pepper with anchovies and rabbit tuna style
euro 17,50

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

Baked veal with tuna sauce
euro 16,50

Tentacolo di polpo* con pomodorini confit e burrata 1-7-9-14

Grilled octopus* tentacle with confit cherry tomatoes and burrata cheese
euro 18,00

Sformatino di radicchio con salsa di acciughe 3-4-7

Pepper pudding with bagna cauda sauce
euro 15,00

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*

Pacchero frsco con polpo* ubriaco 1-3-7-9-14

"Pacchero" pasta and octopus* braised red wine
euro 17,50

Cenci* al ragù bianco e guanciaie croccante 1-3-7-9

"Cenci" pasta with white ragout and crispy cheek
euro 16,50

Spaghettone Armando AOP e acciughe 1-4

"Spaghettone" pasta AOP with anchovies
euro 15,00

Carnaroli in risotto con porcini* e taleggio 3-7-9

Risotto with porcini* mushrooms and taleggio cheese
euro 17,00

Tagliolini del bosco con salsiccia e porri 1-3-7-9

"Tagliolini" pasta with sausages and leeks
euro 16,50

ZUPPE/OUR SOUPS

Vellutata di cavolo nero e caprino 7-9

Black cabbage soup
euro 15,50

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 Blu di Langa 7-9

Sirloin steak with Blu di Langa cheese
euro 26,50

Filetto selezione "La Granda" con panatura di nocciole 7-8-9

Filled of beed with hazelnut crust
euro 29,00

Bollito alla piemontese e le sue salse 3-4-9-10

Piedmontese bolled meats served with traditional sauces
euro 24,00

Galletto alla piastra

Young rooster grilled
euro 22,00

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

Our meat comes from "La Granda" quality food

SECONDI DI PESCE/MAIN COURSES FISH

Rombo alle erbette e stracciatella 1-4-7

Turbot fish with herbes and stracciatella cheese
Euro 28,00

I NOSTRI DOLCI/DESSERT

Semifreddo* fiordilatte con gianduia e crumiro 1-3-7-8

Parfait with gianduia and crumiro biscuits

euro 8,00

Bonet 1-3-7-8

Pudding chocolate and almonds biscuit

euro 7,00

Panna cotta ai mirtilli 7

Blueberries cream pudding

euro 8,00

Il cannolo nel barattolo 1-7

Cannolo in a jar

euro 8,00

Pere al vino rosso con gelato alla crema 3-7

Red wine poached pears with vanilla ice cream

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