

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta "La Granda" con burrata e cipolle caramellate 7-9

Steak tartare with burrata cheese and onions caramelized
euro 18,50

Coniglio in porchetta 9

Rabbit porchetta style
euro 16,50

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

Baked veal with tuna sauce
euro 16,50

Corona di gamberi* con tartare di avocado e lime 2

King prawns* with avocado and lime tartare
euro 17,50

Flan di peperoni e bagna cauda 4-7

Pepper pudding with bagna cauda sauce
euro 16,50

SELEZIONE DI FORMAGGI/ CHEESE SELECTIONS

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*

Pappardelle* al ragù di fassona e guanciaie croccante 1-3-7-9

"Pappardelle" pasta with ragout and crispy guanciaie
euro 17,50

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

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

Spaghettoni freschi con burro al limone e bottarga 1-3-4-7-9

"Spaghettoni" pasta with lemon butter and bottarga
euro 18,00

Risotto al nero di seppia e profumo di limone 3-4-7-9-14

Risotto of squid ink and lemon scent
euro 16,50

"Cravot" Agnolotti ripieni di formaggio di capra su crema di piselli 1-3-7-9

"Agnolotti" pasta filled goat cheese and cream peas
euro 17,00

ZUPPE/OUR SOUPS

Minestrone alla genovese 7-8-9

Genoese style soup
euro 15,00

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" alla Robespierre 1-4-10

Sirloin steak with Robespierre cream
euro 26,00

Filetto selezione "La Granda" al pepe verde 7-9-10-12

Filled of beed with green peppers
euro 29,00

Brasato razza piemontese al Nebbiolo 9

Braisad beef with Nebbiolo
euro 25,00

Galletto alla piastra

Young rooster grilled
euro 22,00

Maialino glassato al miele con pere caramellate 7-9

Filled poek with honey and caramelized pears
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

Pesce spada al salmoriglio 4

Swordish with oil, garlic, lemon and parsley
Euro 28,00

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 cucchiaio 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