

## ANTIPASTI/STARTERS

### **Battuta "La Granda" con carciofi e scaglie di grana e noci 7-8**

Steak tartare with artichokes, parmesan cheese and walnuts  
euro 18,50

### **Corona di gamberi\* con carciofi 2**

Prawns\* crown with artichokes  
euro 18,50

### **Girello "La Grabda" CBT servito con la nostra salsa tonnata 3-4-9-10**

Baked veal with tuna sauce  
euro 16,50

### **Seppioline\* con cannellini 14**

Cuttlefish with cannellini bean  
euro 16,00

### **Sformato di carciofi con fonduta di Chateau 3-7**

Artichoke flan with fondue Chateau cheese  
euro 17,00

## 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***

### **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

### **Pappardelle con carciofi 1-3-9**

"pappardelle" pasta with artichokes  
euro 16,50

### **Paccheri\* al ragù di mare\*, datterini gialli e pistacchi 1-2-4-7-8-9-14**

"Paccheri" pasta with seafood sauce, cherry tomatoes and pistachios  
euro 17,00

### **Carnaroli in risotto con pere e Castelmagno 3-7-9**

Carnaroli risotto with pears and Castelmagno cheese  
euro 17,00

## **ZUPPE/OUR SOUPS**

### **Vellutata di zucca e castagne 7-9**

Pears and chestnut 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 carciofi**

Sirloin steak with artichokes

euro 25,00

### **Filetto selezione "La Granda" con crema di acciughe e nocciole 5-7-8**

Filled beed with anchovies and hazelnut cream

euro 28,00

### **Brasato al Nebbiolo 9**

Braisad beef with Nebbiolo

euro 24,00

### **Galletto nostrano piastrato**

Grilled rooster

euro 22,00

### **Bollito con le sue salse 1-3-4-10**

Boiled beef with mer sauce

euro 25,00

### **Ossobuco con funghi\* 1-7-9**

"Ossobuco" with musmrooms\*

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

### **Fritto di calamari\* e gamberi\* 1-2-14**

Croaker fish with olives and cherry tomato

Euro 26,00

## I NOSTRI DOLCI/DESSERT

### **Semifreddo al caffè 7**

Coffee parfait  
euro 8,00

### **Parfait ai marroni 7**

Panna cotta with marrons  
euro 8,00

### **Torta di tonda gentile 1-3-7-8**

Hazelnuts cake  
euro 8,00

### **Tiramisù allo zabaglione 1-3-7**

"Tiramisù" with sabayon  
euro 8,00

### **Pere al vino**

Pears in wine sauce  
euro 7,00

## 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

### **Mango e rum/ Mango and rum**

euro 8,00

### **Caramello salato "vegano"/ Salted caramel "vegan"**

euro 8,00