

buon appetito



DA CONDIVIDERE

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI <i>Piemonte cheese selection</i>	14 EURO
PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP <i>Cuneo DOP prosciutto crudo</i>	14 EURO
SALSICCIA CRUDA DI BRA CON CRUDITÉ DI VERDURE <i>Raw Bra sausage and vegetable crudité</i>	14 EURO
FIORE DI BUFALA (500 G), PANE FRITTO <i>Buffalo mozzarella (500 g) fried dough</i>	25 EURO
SEI OSTRICHE, PANE TOSTATO, BURRO DI MONTAGNA <i>Six oysters, toasted bread, mountain butter</i>	18 EURO

INSALATE E ZUPPE

INSALATA MISTA <i>Mixed garden salad</i>	11 EURO
ZUPPA DEL GIORNO <i>Soup of the day</i>	10 EURO
INSALATA THAI, POLLO, GRANCHIO, SESAMO, ZENZERO E NOCCIOLE PIEMONTE <i>Thai salad, chicken, crab, sesame, ginger and Piemonte hazelnuts</i>	14 EURO

ANTIPASTI

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE <i>Hand cut local Fassona beef steak tartare</i>	12 EURO
VITELLO TONNATO <i>Braised veal in tuna, caper and mayonnaise sauce</i>	12 EURO
FEGATINI DI CONIGLIO AL PASSITO ORO "LA SPINETTA" E CIPOLLA CROCCANTE <i>Rabbit livers with Passito Oro La Spinetta and crispy onions</i>	12 EURO
UOVO MORBIDO, FONDUTA LEGGERA, GOCCE DI BARBABIETOLA E PAN BRIOCHE <i>Steamed egg, light fondue, beet drops and pan brioche</i>	12 EURO

COPERTO 2 EURO

PREZZI IVA INCLUSA

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI RICHIEDERE AL PERSONALE L'APPOSITO MENÙ DEGLI ALLERGENI DISPONIBILE NEL NOSTRO LOCALE.
ALCUNI ALIMENTI DI NOSTRA PRODUZIONE (ES. PASTA FRESCA, CARNE E PESCE), PER ESIGENZE DI CONSERVAZIONE POSSONO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO
DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA DI -18 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004).

PRIMI

TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL RAGÙ DI FASSONA PIEMONTESE <i>Home made Tajarin pasta with Fassona beef ragù</i>	14 EURO
GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE AL CASTELMAGNO D'ALPEGGIO DES MARTIN DOP <i>Homemade Gnocchi with Castelmagno Des Martin DOP</i>	14 EURO
RAVIOLI DEL PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL BURRO E SALVIA <i>Home made Plin ravioli in butter and sage</i>	14 EURO
TRENETTE MICHELIS ALLE VONGOLE AGLIO E PEPERONCINO <i>Trenette Michelis, clams garlic chilly pepper</i>	14 EURO

SECONDI

STRACOTTO DI FASSONA PIEMONTESE ALLA BIRRA ROSSA, MIELE E CASTAGNE <i>Fassona piemontese braised in red beer, honey and chestnuts</i>	20 EURO
HAMBURGER DI MANZO ALLA VALDOSTANA, UOVO, BACON, FONTINA DOP <i>Hamburger valdostana, egg, bacon, fontina cheese</i>	17 EURO
CONIGLIO AL NEBBIOLO "LA SPINETTA" CON VERDURE DI STAGIONE <i>Rabbit with "La Spinetta" Nebbiolo with vegetables</i>	20 EURO
TAGLIATA DI FASSONA, CREMA DI CAROTE E SENAPE, INSALATA DI CAVOLO <i>Fassona Steak, mustard carrot puree, coleslaw</i>	20 EURO
POLPO, TAPINABUR E CARCIOFI, SALSA AL LIMONE <i>Octopus, Jerusalem artichoke, lemon sauce</i>	22 EURO

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO 72% E GELATO ALLA CREMA <i>Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream</i>	8 EURO
TORTINO DI NOCCIOLA, GELATO ALLO ZABAIONE <i>Hazelnut cake, zabaione ice cream</i>	8 EURO
PANNACOTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR <i>Pannacotta with Madagascar vanilla</i>	8 EURO
COPPA APE, GELATO ALLA VANIGLIA, CARAMELLO E CONTRATTO APERITIF <i>Coppa Ape, vanilla ice cream, caramel and a dash of Cotratto Aperitif</i>	8 EURO
SAINT HONORÉ, NOCCIOLE E CASTAGNE <i>Saint Honoré, hazelnuts and chestnuts</i>	8 EURO



Free Wi-Fi

ape
wine bar