



buon appetito

GLI STUZZICHI

FRITTELLE DI BACCALÀ, MAYONESE WASABI-ZENZERO ^{GF} 10 EURO
Fried cod fish nuggets, wasabi-ginger mayonnaise ^{GF}

APE-PATATE ^{GF} 3 EURO
Ape-Potatoes ^{GF}

I CLASSICI

CARNE CRUDA DI FASSONA PIEMONTESE
BATTUTA AL COLTELLO ^{GF} 7 EURO 14 EURO
Steak tartare knife chopped ^{GF}

VITELLO COTTO ROSA E SALSA TONNATA ^{GF} 7 EURO 14 EURO
Veal in tuna sauce ^{GF}

TRIPPA ALLA PARMIGIANA E BORLOTTI ^{GF} 12 EURO
Stewed stripe and borlotti beans ^{GF}

OVO POCHET, CAVOLFIORI IN TEMPURA, CREMOSO AL
PARMIGIANO E CRUMBLE ALL' ACCIUGA 12 EURO
*Pochet egg, tempura cauliflowers, parmesan cream
and anchovies crumble*

LE CARNI

HAMBURGER DEL GHIOTTONE 7 EURO 14 EURO
HAMBURGER DI FASSONA, PANE FATTO IN CASA,
PANCETTA AFFUMICATA, RASCHERA,
CIPOLLE AL MARSALA E UOVO FRITTO
*Home-made bread, bacon, Raschera cheese,
Marsala cooked onions and fried egg*

COSCIA DI AGNELLO ARROSTO,
CREMOSO DI CAVOLFIORIO, CASSIS E PUNTARELLE 18 EURO
Roasted lamb leg, cauliflower cream, cassis and puntarelle

BOCCONCINI DI CONIGLIO, OLIVE TAGGIASCHE,
CREMOSO DI PATATE AL TIMO E MANDORLE TOSTATE 15 EURO
*Rabbit morsels, Taggiasche" olives, potato and thyme cream,
toasted almonds*

I SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO* DI CUNEO ^{GF} 10 EURO
PROSCIUTTO CRUDO* PARMA S. ILARIO ^{GF} 15 EURO
PATA NEGRA* BLASQUEZ ^{GF} 20 EURO
SALAME CRUDO* NOSTRANO O VARZI ^{GF} 8 EURO
COPPA DI PARMA* STAGIONATA ^{GF} 6 EURO
TRIS DI SALUMI ^{GF} 18 EURO

*CIRCA 80 G

COPERTO 2 EURO

PREZZI IVA INCLUSA - PER "PIATLON" SI INTENDE LA PORZIONE NORMALE



I FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP PIEMONTESI ^{GF} 14 EURO
BURRATA DI ANDRIA ^{GF} 4 EURO

IL PESCE

POLPO CROCCANTE, CREMA DI PISELLI,
MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E CAVOLO VIOLA ^{GF} 18 EURO
Crunchy octopus, peas cream, squid ink mayonnaise and purple cabbage ^{GF}

SGOMBRO CONFIT, VELLUTATA DI CECI,
OLIO AL PREZZEMOLOE CIALDA DI PANE 14 EURO
*Mackerel and chickpeas, cooked confit at low temperature,
parsley oil and bread chips*

ACCIUGHE RIPIENE, SALSA ALLA GIARDINIERA
E BROCCOLO FIOGLIO 6 EURO 12 EURO
Filled anchovies, "Giardiniera sauce" and fioglaro broccoli

TERRA & ORTO

TORTINO DI ZUCCA, FONDUTA AL RASCHERA ^{GF} 8 EURO
Pumpkin flan, Raschera fondue ^{GF}

INSALATA MISTA SECONDO MERCATO ^{GF} 10 EURO
Mixed salad according to season ^{GF}

ZUPPA DEL GIORNO ^{GF} 10 EURO
Soup of the day ^{GF}

DESSERT

TERRINA DI GIANDUJA, PERE ALL'ANICE STELLATO,
CREMOSO DI RICOTTA 7 EURO
Gianduja terrine, star anise pears and ricotta mousse

COPPA APE CONTRATTO ^{GF} 7 EURO
Ape Contratto Cup ^{GF}

SEMIFREDDO AL TORRONCINO, CARPACCIO DI ARANCIA
E SALSA APERITIF 8 EURO
Nougat parfait, orange carpaccio and Aperitif sauce

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO
E GELATO ALLA CREMA 7 EURO
Dark chocolate lava cake with vanilla ice cream



Prodotti surgelati - I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate all'origine. Frozen products - The dishes marked with (*) are prepared with frozen raw material at the origin.

Prodotti Gluten-free - I piatti contrassegnati con (GF) sono preparati con ingredienti privi di glutine. Gluten-free products - The dishes marked with (GF) are prepared with gluten-free ingredients.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004.