

-MENU'-

DA CONDIVIDERE

ACCIUGHE DI CETARA, BURRO DI MONTAGNA E PANE DI NOSTRA PRODUZIONE AI 7 CEREALI CON BAGNETTO VERDE 15.00 €

Cetara anchovies, mountain butter and homemade 7 cereal bread with bagnetto verde 15.00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO, GNOCCO FRITTO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA 15.00 €

Cuneo prosciutto crudo, fried gnocco and caramelized Tropea red onion 15.00 €

LE NOSTRE OSTRICHE 3.00 € CAD

Our Oysters 3.00 € per piece

ANTIPASTI

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI ROBIOLA E CRUMBLE DI PANE 14.00 €

Soft boiled egg, robiola cream and bread crumble 14.00 €

VITELLO COTTO ROSA E SALSA TONNATA 10.00 €

Sliced veal with tuna sauce 10.00 €

CARNE CRUDA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO 12.00 €

Chopped raw Piedmontese Fassona beef 12.00 €

***SEPPIA SCOTTATA, VELLUTATA DI PISELLI E CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE 14.00 €**

*Grilled cuttlefish, green pea soup and sweet and sour onions from Tropea 14.00 €

INSALATE

INSALATA MISTA CON BOCCONCINI DI BUFALA 8.00 €

Mixed salad with mozzarella di Bufala 8.00 €

INSALATA DEL GIORNO 13.00 €

Seasonal mixed Salad 13.00 €

PRIMI

***RAVIOLI DEL PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL BURRO E SALVIA 12.00 €**

*Homemade "plin" ravioli with butter and sage 12.00 €

***TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE AI FUNGHI 16.00 €**

*Homemade tajarin pasta with mushroom sauce 16.00 €

***GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE AL CASTELMAGNO "DES MARTIN" 14.00 €**

*Homemade gnocchi with Castelmagno cheese "DES MARTIN" 14.00 €

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE, OLIO EVO, SALE MALDON CON PATATA APE E VERDURE 18.00 €

Fassona steak, extra virgin olive oil, Maldon salt with Ape potatoes and vegetables 18.00 €

***BACCALA' COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CECI, POMODORI CONFIT E OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE 16.00 €**

*Steamed cod, chickpea cream, tomatoes confit and lemon infused oil 16.00 €

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL NEBBIOLO "LA SPINETTA" E PUREA DI ZUCCA 18.00 €

Braised Veal with Nebbiolo "LA SPINETTA" and pumpkin purée 18.00 €

HAMBURGER DI FASSONA, PANE FATTO IN CASA, BACON CROCCANTE, CIPOLLA DI TROPEA, CHEDDAR, INSALATINA VERDE E SALSA BARBECUE 15.00 €

Fassona patty, homemade bread, crispy bacon, Tropea onion, cheddar, green salad, barbecue sauce 15.00 €

***FRITTO DI GAMBERO ROSA, TOTANI E ALICI 18.00 €**

* Fried pink shrimp, squid and anchovies 18.00 €

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI CON LE CONFETTURE DI "MADDALENA" (6 PEZZI) 15.00 €

Selection of Piemontese cheese with Maddalena's jams (6 pieces) 15.00 €

DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE DI NOSTRA PRODUZIONE 7.00 €

Homemade hazelnut cake 7.00 €

PERE COTTE AL VINO E GIANDUIOTTO 8.00 €

Pears cooked in wine and gianduiotto 8.00 €

COPPA APE 7.00 €

Coppa ape 7.00 €

CACHI, CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTE ALLA MANDORLA 8.00 €

Persimmon, White chocolat and almond cracker 8.00 €

TARTUFO BIANCO D'ALBA A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO

Alba White Truffle depending on market availability



Free Wi-Fi
password (Guest21!)

COPERTO 2.00 € / COVER CHARGE 2.00 € (PREZZI IVA INCLUSA / VAT INCLUDED)

Gli alimenti contrassegnati da * per esigenze di conservazione hanno subito un trattamento di abbattimento - 18° C si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi gli allergeni. Food marked with * for conservation needs have undergone a - 18° C blast chilling. Customers are requested to communicate any food allergies or intolerances. Upon request, the staff is available to provide specific information about the possible presence of allergens in each dish we provide. However, it should be noted that in some cases, the preparation and administration of food and beverages may involve the sharing of areas and utensils. Therefore, the possibility of food products encountering others, including other allergens, cannot be excluded"

