

-MENÙ-

CROSTACEI E COQUILLAGES

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE 3.00 / 3.50 € CAD.

Our Oyster Selection 3.00 / 3.50 € per piece

*** MAZZANCOLLE AL VAPORE, MAIONESE BRETONE E SALSA COCKTAIL HOMEMADE 15.00 €**

* Steamed Shrimps, Homemade Breton Mayonnaise and Cocktail sauce 15.00 €

BULOTS 1.00 € CAD.

Bulots 1.00 € per piece

ANTIPASTI

"MÉNAGE À TROIS": BATTUTA E SASHIMI DI FASSONA PIEMONTESE, SALSICCIA DI VITELLO 14.00 €

"Ménage à Trois": Fassona Tartare and Sashimi, Veal Sausage 14.00 €

VITELLO TONNATO 14.00 €

Braised Veal with "Salsa Tonnata" 14.00 €

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, TOPINAMBUR, FONDUTA LEGGERA DI CASTELMAGNO 12.00 €

Soft boiled Egg, Jerusalem Artichoke, Castelmagno cheese fondue 12.00 €

INSALATA THAI: MISTICANZA, CAVOLO CINESE, CAROTE, POMODORINI, POLLO MARINATO, SURIMI, ZENZERO, CORIANDOLO, ARACHIDI, OLIO DI SESAMO 15.00 €

Thai Salad: Mixed Greens, Chinese Cabbage, Carrots, Cherry Tomatoes, marinated Chicken, Surimi, Ginger, Coriander, Peanuts, Sesame Oil 15.00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP 18.00 €

Cuneo DOP Prosciutto Crudo 18.00 €

PRIMI

TAJARIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL RAGU' DI SALSICCIA 15.00 €

Homemade Tajarin pasta with Sausage Ragout 15.00 €

*** PLIN "RIS E COJ" DI NOSTRA PRODUZIONE "AU JUS GRAS" 14.00 €**

* Homemade Piedmontese Ravioli "Au Jus Gras" 14.00 €

GNOCCHI SEMINTEGRALI DI NOSTRA PRODUZIONE CON RAGU' DI GALLINELLA 16.00 €

Homemade Gnocchi with Sea-Gournard Ragout 16.00 €

ZUPPA DEL GIORNO 12.00 €

Soup of the day 12.00 €

SECONDI

CONIGLIO DELLE LANGHE BRASATO AL TIMORASSO "LA SPINETTA", VERDURE DI STAGIONE 20.00 €

Braised Rabbit in "La Spinetta" Timorasso wine, seasonal Vegetables 20.00 €

SCARAMELLA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO "LA SPINETTA", POLENTA CROCCANTE 20.00 €

Braised Veal in "La Spinetta" Barolo wine, fried Polenta 20.00 €

PETTO DI POLLO DELLE LANGHE, FUNGHI 18.00 €

Chicken breast, sautéed Mushrooms 18.00 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI 18.00 €

Our Cheese Selection 18.00 €

DESSERT

COPPA APE, GELATO ALLA VANIGLIA DI NOSTRA PRODUZIONE, CRUMBLE, CARMELLO, CONTRATTO APERITIF 8.00 €

Homemade vanilla Ice Cream, almond Crumble, Caramel, Contratto Aperitif 8.00 €

DIECI ANNI DI PANNA COTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR 8.00 €

Ten years of Panna Cotta with Madagascar vanilla 8.00 €

LA NOSTRA TARTE TATIN, GELATO AL FIORDILATTE DI NOSTRA PRODUZIONE, SALSA MOU AL BURRO SALATO 8.00 €

Our Tarte Tatin, homemade fiordilatte Ice Cream, salted butter Toffee sauce 8.00 €

CHOUQUETTE ALLA NOCCIOLA 6.00 €

Puff pastry with Hazelnut cream 6.00 €

I NOSTRI GELATI E SORBETTI 6.00 €

Homemade Ice Cream and Sorbet 6.00 €



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"