

-MENU'-

DA CONDIVIDERE

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO, GNOCCO FRITTO, E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA 20.00 €

Cuneo raw ham, fried gnocco and caramelized Tropea red onion 20.00 €

***FRITTELLE DI BACCALA' CON SALSA DI PEPERONI IN AGRODOLCE (6PZ) 17.00 €**

*Cod fritters with sweet and sour bell pepper sauce (6pcs) 17.00 €

ACCIUGHE DI CETARA, BURRO DI MONTAGNA E PAN Brioche DI NOSTRA PRODUZIONE CON BAGNETTO VERDE 18.00 €

Cetara anchovies, mountain butter, homemade brioched bread with bagnetto verde 18.00 €

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO COTTO ROSA E SALSA ALL' ANTICA 13.00 €

Sliced veal with traditional Piedmontese tuna sauce 13.00 €

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI ROBIOLA E CRUMBLE DI PANE 12.00 €

Soft-cooked egg with Robiola cheese cream and bread crumble 12.00 €

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA AL COLTELLO, TUORLO MARINATO E NOCCIOLE 15.00 €

Piedmontese Fassona Beef tartare, hand-cut, with marinated egg yolk and hazelnuts 15.00 €

COTECHINO, CREMA DI CASTAGNE E CIALDA DI POLENTA 12.00 €

Cotechino with chestnut cream and a polenta wafer 12.00 €

SALMONE MARINATO, FRUTTI ROSSI E MAIONESE ALLA SOIA 15.00 €

Marinated salmon with red berries and soy mayonnaise 15.00 €

PRIMI

***RAVIOLI DEL PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AL BURRO D'ARROSTO 13.00 €**

*Homemade three meat plin ravioli with gravy 13.00 €

MEZZE MANICHE FELICETTI, CIME DI RAPA, VONGOLE E OLIO AL LIMONE 16.00 €

Felicetti mezze maniche with turnip tops, clams, and lemon oil 16.00 €

LASAGNETTA, FONDUTA D'ALPEGGIO E CARDO GOBBO DI NIZZA 15.00 €

Lasagnetta with mountain cheese fondue and Nizza hunchback thistle 15.00 €

SECONDI

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE, OLIO EVO, SALE MALDON CON PATATA APE E VERDURE 21.00 €

Fassona steak, extra virgin olive oil, Maldon salt with Ape potatoes and vegetables 21.00 €

PANCIA DI MAIALINO LACCATA ALLO ZENZERO E MIELE CON CREMA DI SEDANO RAPA 17.00 €

Glazed suckling pork belly with ginger and honey with celeriac cream 17.00 €

IL NOSTRO CARCIOFO ALLA "GIUDIA" E SALSA LIGURE 18.00 €

Our "GIUDIA-STYLE" artichoke with ligurian sauce 18.00 €

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI CON LE CONFETTURE DI "MADDALENA" (6 PEZZI) 20.00 €

Selection of Piedmontese cheese with Maddalena's jams (6 pieces) 20.00 €

DOLCI

PANNA COTTA ALLA CAVOUR, COTTA AL FORNO E CARAMELLO SALATO 8.00 €

Panna cotta Cavour style, baked with salted caramel 8.00 €

MONCUCCO BLANC 9.00 €

Moncucco blanc 9.00 €

COPPA APE 7.00 €

Coppa ape 7.00 €

TARTE TATIN E GELATO ALLA CREMA 9.00 €

Tarte tatin with cream ice cream 9.00 €

ROCHER AL GIANDUJA, NOCCIOLA PRALINATA E GELÉE DI LIMONE BRUCIATO 9.00 €

Gianduja rocher with praline hazelnut and burnt lemon gelée 9.00 €



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 a -18° C (alimenti congelati/surgelati) 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 * preservation purposes have undergone a -18° C (frozen foods) 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"

