



*Chef*

*Domenico Paone*

## ANTIPASTI

Vitello tonnato secondo la tradizione piemontese

*Piedmont veal with tuna sauce*

€ 11.00

Carne cruda di vitello di Fassone, Robiola di Roccaverano  
e nocciole piemontesi

*Raw meat of Fassone veal with Roccaverano cheese and Piedmont  
nuts*

€ 12.50

Lingua di vitello di Fassone con bagnetto verde e rosso

*Boiled tongue of Fassone veal with Piedmont sauce*

€ 12.50

Foie gras d'oca con composta di fichi e pan brioche

*Goose foie gras with figs compote and spicy pan brioche*

€ 18.00

Flan di zucchini, Parmigiano e polvere di liquirizia

*Zucchini soufflé with Parmigiano and licorice powder*

€ 10.00

Salmone affumicato Loch Fine  
con melone disidratato e salsa acida

*Loch Fine smoked salmon with sour cream*

€ 14.00

Polpo tiepido con patate, olive nere e pomodorino ciliegino

*Warm octopus with potatoes, olives and tomatoes*

€ 13.00

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo,  
con bufala e nocciole

*Red raw shrimps tartare from Mazara del Vallo with bufala cheese  
and hazelnuts*

€ 15.00

Pane, Burro, Filetti di acciughe del Mar Cantabrico

“Linda Playa”

*Bread, butter and anchovies*

€ 7.50

## SALUMI E FORMAGGI

Spalla di maiale iberico Alba Real  
*Spanish ham Alba Real*  
€ 15.00

Prosciutto crudo di Cuneo  
*Prosciutto from Cuneo*  
€ 12.00

Fiocco di culatello dell'Azienda Podere Cadassa  
€ 12.00

Mozzarella di Bufala e pomodoro  
*Bufala cheese with tomatoes*  
€ 10.00

Selezione di formaggi d'alpeggio  
*Selection of fresh and aged cheeses*  
€ 12.00

Parmigiano Reggiano 15 mesi Latteria Nuova Mandrio  
*15<sup>th</sup> month aged Parmigiano*  
€ 7.00

## INSALATE

Insalata verde  
*Green salad*  
€ 5.00

Insalata di pomodori, cipolla rossa e tonno  
*Green salad, tomatoes, red onion and tuna*  
€ 7.00

Insalata, fragole, Parmigiano, noci e aceto balsamico  
*Green salad with strawberries, Parmigiano, walnuts  
and aromatic vinegar*  
€ 7.00

Insalata con uovo in camicia in carpione, ciccioli di  
culatello e Parmigiano  
*Green salad, soused poached egg, culatello and Parmigiano*  
€ 7.00

Insalata di polletto con mele e uvetta  
*Chicken salad with apples and raisin*  
€ 9.00

## PRIMI

Ravioli di ortica, scorza di limone e ricotta di pecora  
*Nettle ravioli lemon peel and sheep cheese*  
€ 12.00

Raviolini del Plin, burro, maggiorana e crema di toma  
*Piedmont ravioli with butter, marjoram and toma cream*  
€ 12.00

Paccheri con ragu' di seppia e rucola  
*Paccheri with cuttlefish ragu' and arugula*  
€ 13.00

Risotto allo zafferano e scampi crudi  
*Risotto with saffron and raw red shrimps*  
€ 15.00

## SECONDI

Brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo  
fondo di cottura  
*Brased veal cooked at low temperature with its glaze sauce*  
€ 14.00

Maialino da latte e mirto  
*Piglet pork with myrtle liqueur*  
€ 14.00

Rombo chiodato del Mediterraneo in guazzetto di pomodorini,  
capperi e olive taggiasche  
*Turbot fillet from the Mediterranean sea stewed with tomatoes,  
capers and olives*  
€ 17.50

Tonno ,pistacchi e cipolla rossa  
*Tuna fillet, pistachios and red onions*  
€ 17.50

## DESSERT

Delizia alla nocciola del Piemonte Igp  
*Piedmont Igp hazelnuts cake*  
€ 8.00

Tortino caldo al cioccolato 63% Guido Gobino con salsa ai  
lamponi  
*Hot chocolate cake with raspberry cream*  
€ 8.00

Bunet ,amaretti e pesca  
*Bunet desert, amaretto biscuit and peach*  
€ 7.00

Biscuit al cacao, mousse al fondente 68%  
albicocca e copertura di cioccolato  
*Cocoa biscuit, 68% chocolate mousse, apricot  
and chocolate cream*  
€ 8.00

Dolce panna, fragole e meringa  
*Cream, strawberries and meringue*  
€ 7.00

Sorbetto alla frutta  
*Fruit sorbet*  
€ 5.00

Gelato alla crema all'uovo  
*Vanilla ice cream*  
€ 5.00

Tagliata di ananas  
*Ananas*  
€ 5.00

Acqua San Bernardo lt.0,50	€ 1.50
Acqua San Bernardo lt.1	€ 2.50
Coca Cola vetro	€ 3.00
Caffè Lavazza	€ 1.50
Orzo e caffè decaffeinato Lavazza	€ 2.00
<b>Coperto</b>	<b>€ 2.50</b>

***NELLA NOSTRA CUCINA POSSONO  
ESSERE PRESENTI I SEGUENTI  
ALLERGENI:***

*Cereali e derivati*  
*Crostacei e derivati*  
*Uova e derivati*  
*Pesce e derivati*  
*Arachidi e derivati*  
*Soia e prodotti derivati*  
*Latte e derivati*  
*Frutta a guscio e derivati*  
*Sedano e derivati*  
*Senape e derivati*  
*Semi di sesamo e derivati*  
*Anidride solforosa e solfiti*  
*Lupini e derivati*  
*Molluschi e derivati*

***INFORMATIVA:***

*I prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o quasi crudi, sono sottoposti a congelamento come previsto da regolamento CE 853/2004*

*I NOSTRI ORARI*

*DAL MARTEDI' AL SABATO*

*12.30-14.30*

*19.30-22.30*