

## PER COMINCIARE - STARTERS

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Degustazione di salumi artigianali piemontesi - <i>Mixed of artisnals Salami</i>              | € 14 |
| Magatello di vitello cotto al punto rosa e la sua salsa tonnata - <i>Veal with tuna sauce</i> | € 14 |
| La nostra cruda di fassona battuta al coltello - <i>Raw meat of Fassona piemontese</i>        | € 14 |
| Insalata dello chef - <i>Chef's salade</i>                                                    | € 10 |

## PRIMI PIATTI ITALIANI - PASTA DISHES

|                                                                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Trofie al pesto di basilico – <i>Trofie with Basil pesto sauce</i>                                                                                       | € 13 |
| Tagliatelle con ragù di salsiccia - <i>Tagliatelle fresh pasta home made with sausages ragout</i>                                                        | € 13 |
| Fusilloro Venigni al pomodoro, melanzane e ricotta salata –<br><i>Fusilloro Pasta Verrigni with tomatoes sauce, aubergines and salted ricotta cheese</i> | € 12 |
| Vellutata di ortaggi - <i>Cream of vegetables</i>                                                                                                        | € 12 |

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Morbido di manzo in lenta cottura con patate - <i>Tender of beef cooked very slowly with potatoes</i>            | € 15 |
| Coscia d'anatra confit e purea di carote alla salvia - <i>Duck confit with carrots cream flavoured with sage</i> | € 16 |
| Degustazione di formaggi piemontesi - <i>Mixed of artisanal cheeses</i>                                          | € 14 |
| Roast beef d'agnello e salsa bernese<br><i>Lamb roast beef and bernaise sauce</i>                                | € 18 |

*we take care of you*

## DESSERT

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Bonet della tradizione piemontese – <i>Chocolate Bonet</i>            | € 8 |
| Dolce del giorno – <i>Sweet of the day</i>                            | € 8 |
| Panna cotta                                                           | € 8 |
| Gelati e Sorbetti artigianali – <i>Ice cream and sorbet artisanal</i> | € 7 |

## VINI CONSIGLIATI – WINE SUGGESTION

|                                                                          |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| 2 calici di vino del territorio - <i>2 glasses of wine from the area</i> | € 15 |
| 3 calici di vino del territorio - <i>3 glasses of wine from the area</i> | € 25 |

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Acqua – <i>Water</i>                    | € 3   |
| Caffè – <i>Coffee</i>                   | € 3   |
| Pane e coperto - <i>Bread and cover</i> | € 2,5 |

PRANZO - LIGHT LUNCH                      dalle 12:00 alle 15:00 - from 12.00pm to 3.00pm

CENA SOLO IL MARTEDI'

DINNER ONLY ON TUESDAY                      dalle 19:30 alle 22:30 - from 7.30pm to 10.30pm

*we take care of you*