

PER COMINCIARE - STARTERS

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - Assortment of cured salami	€ 18
Magatello di vitello con salsa tonnata – Slices veal with tuna sauce	€ 18
La nostra cruda di Fassona al coltello e olio al tartufo nero	
<i>Fassona meat tartare and black truffle oil</i>	€ 18
La Caprese (pomodoro e mozzarella) – Tomatoes and mozzarella cheese	€ 18
Prosciutto crudo e melone – Raw ham and melon	€ 18
Insalata del Sant'Uffizio – Sant'Uffizio's salade	€ 16
Insalata mista – Mix salade	€ 12

PRIMI PIATTI – PASTA DISHES

Agnolotti del plin al burro e salvia – Homemade agnolotti with butter and sage	€ 18
Gnocchi al pesto –	
<i>Potatoes gnocchi with pesto sauce</i>	€ 18
Tajarin al ragù di salsiccia – Homemade tagliatelle with sausages ragout	€ 18
Pasta Verrigni al pomodoro, olive, acciughe e ricotta salata	€ 18
<i>Pasta Verrigni with tomatoes, olives, anchovies and salted ricotta cheese</i>	
Vellutata di ortaggi - Cream of vegetables	€ 14

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate –	
<i>Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes</i>	€ 22
Coscia di pollo nostrano con composta di pomodori al forno –	
<i>Chicken leg with compote of baked tomatoes</i>	€ 20
Maialino fondente, ceci e limone –	
<i>Pork cooked in low temperature with chickpeas and lemon</i>	€ 20
Degustazione di formaggi piemontesi - Assortment of artisanal cheese	€ 18

DESSERT

Bonet della tradizione piemontese – Chocolate Bonet	€ 10
Tiramisù	€ 10
Panna cotta	€ 10
Sorbetto artigianale e gelato artigianale –Artisanal sorbet and ice cream	€ 9

we take care of you

MENU IL PICCHIO

€ 55

La nostra cruda di Fassona al coltello - *Fassona meat tartare*

Tajarin al ragù di salsiccia – Homemade tagliatelle with sausages ragout

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate –

Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes

Panna cotta

MENU IL GLICINE

€ 45

Magatello di vitello con salsa tonnata – *Slices veal with tuna sauce*

Agnolotti al burro e salvia – *Homemade agnolotti with butter and sage*

Bonet della tradizione piemontese – *Chocolate Bonet*

Il costo del menu si intende per persona con coperto e servizio inclusi

The cost of the menu is per person with cover charge and service included

I menu vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

Menus are served exclusively for the entire table

Acqua – *Water* and Caffè – *Coffee*

€ 3

Pane e coperto - *Bread and cover*

€ 2,5

PRANZO - LUNCH

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

CENA DAL VENERDI' AL MARTEDI'

DINNER FROM FRIDAY TO TUESDAY

dalle 19:30 alle 22:30 - from 7.30pm to 10.30pm

we take care of you