

PER COMINCIARE - STARTERS

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - <i>Assortment of cured salami</i>	€ 15
Magatello di vitello con salsa tonnata - <i>Slices veal with tuna sauce</i>	€ 15
La nostra cruda di Fassona al coltello - <i>Fassona meat tartare</i>	€ 15
Insalata dello Chef - <i>Chef's salade</i>	€ 15
<i>Insalata mista - Mix salade</i>	€ 10

PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

Agnolotti al burro e salvia - <i>Homemade agnolotti with butter and sage</i>	€ 16
Gnocchi e fonduta - <i>Potatoes gnocchi with cheese fondue sauce</i>	€ 16
<i>Tajarin al ragù di salsiccia - Homemade tagliatelle with sausages ragout</i>	€ 16
<i>Pasta Verrigni ai broccoli e merluzzo</i>	€ 16
<i>Pasta Verrigni with broccoli and saltcod fish</i>	
Vellutata di ortaggi - <i>Cream of vegetables</i>	€ 13

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>	€ 19
Coscia di pollo nostrano con composta di pomodori al forno - <i>Chicken leg with compote of baked tomatoes</i>	€ 18
Maialino fondente, ceci e limone - <i>Pork cooked in low temperature with chickpeas and lemon</i>	€ 18
Degustazione di formaggi piemontesi - <i>Assortment of artisanal cheese</i>	€ 16

DESSERT

Bonet della tradizione piemontese - <i>Chocolate Bonet</i>	€ 9
Dolce del giorno - <i>Sweet of the day</i>	€ 9
Panna cotta	€ 9
Gelati e Sorbetti artigianali - <i>Ice cream and artisanal sorbet</i>	€ 8

we take care of you

MENU IL PICCHIO

€ 48

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

€ 38

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