

PER COMINCIARE – STARTERS

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - <i>Mixed of artisanals Salami</i>	€ 14
Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata - <i>Veal with tuna sauce</i>	€ 14
La nostra cruda di fassona al coltello - <i>Raw meat of Fassona piemontese</i>	€ 14
Insalata dello chef - <i>Chef's salade</i>	€ 14
Insalata mista – <i>Mix salade</i>	€ 10

PRIMI PIATTI – PASTA DISHES

Agnolotti al burro e salvia – <i>Fresh pasta agnolotti with butter and sage</i>	€ 15
Gnocchi al pesto di basilico – <i>Potatoes gnocchi with pesto basil sauce</i>	€ 15
Tajarin al ragù di salsiccia – <i>Tagliatelle fresh pasta with sausages ragout</i>	€ 15
Pasta dell'Antico Pastificio Verrigni al pomodoro, melanzane e ricotta salata	
<i>Pasta from Antico Pastificio Verrigni with aubergines, tomatoes and salted ricotta</i>	€ 15
Vellutata di ortaggi - <i>Cream of vegetables</i>	€ 12

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate –	
<i>Tender of beef cooked very slowly with potatoes</i>	€ 17
Coscia d'anatra confit e purea di carote alla salvia – <i>Duck confit with carrots cream</i>	€ 18
Degustazione di formaggi piemontesi - <i>Mixed of artisanal cheeses</i>	€ 15
Pancia di maialino e peperoni in agro – <i>Pork belly and sour red pepper</i>	€ 16

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 artisanal sorbet</i>	€ 7

we take care of you

MENU IL PICCHIO

€ 45

La nostra cruda di fassona al coltello - *Raw meat of Fassona piemontese*

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

Morbido di manzo in lenta cottura con patata –

Tender of beef cooked very slowly with potatoes

Panna cotta

MENU IL GLICINE

€ 35

Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata - *Veal with tuna sauce*

Gnocchi al pesto di basilico – *Potatoes gnocchi with basil sauce*

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*

€ 3

Caffè – *Coffee*

€ 3

Pane e coperto - *Bread and cover*

€ 2,5

PRANZO - LIGHT 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