



Lo Chef propone ...

Tortino di patate e baccalà su funghi stufati al prezzemolo € 10.00
Potato and cod pie on mushrooms stewed with parsley

Tomino Piemontese grigliato con marmellata di cipolle e mele caramellate € 9.00
Grilled Piedmont Tomino cheese with marmalade of onions and caramel apples

Lonzino di suino marinato agli agrumi e affumicato con legno di castagno € 10.00
Citrus-marinated pork tender loin smoked with chestnut wood

Chicche di patate al cacao su fonduta di Castelmagno e carciofi trifolati € 12.00
Potato and cocoa gnocchi on Castelmagno fondue and artichokes with oil, parsley and garlic

Fagottino di crespella di Mare su coulis di pomodoro e basilico € 14.00
Fish crepe with tomatoes sauce and basil

Cannelloni di carni scelte gratinati al forno € 13.00
Cannelloni (handmade pasta) stuffed with selected meats au gratin

Tagliata di fassone piemontese € 16,00
Sliced Piemontese fassone beef

Medaglioni di vitello stufati con julienne di verdure € 13,00
Stewed veal medallions with julienne of vegetables

Julienne di seppie stufate con cannellini al prezzemolo € 14.00
Julienne of stewed cuttlefish with cannellini beans and parsley

Crema Brûlée alla menta € 6.00
Mint Crème (broiled custard)

Semifreddo all' amaretto di Mombaruzzo con caramello filante € 6.00
Semi-frozen ice cream with Mombaruzzo amaretti (almond biscuits) and stringy caramel

Dadolata di ananas al naturale € 5.00
Natural diced pineapple

Bavarese alle Fragole e cialda al limone € 6.00
Strawberry Bavarian and lemon waffle