

Italiano

   	MIX DI BRUSCHETTE POMODORO BASILICO, STRACCIATELLA MORTADELLA E PISTACCHIO, BACCALÀ MANTECATO	12,00
   	DEGUSTAZIONE SALUMI E FOCACCIA	16,00
   	DEGUSTAZIONE FORMAGGI E CONFETTURE	16,00
 	TARTARE DI MANZO FIORI DI CAPPERO, SALE GROSSO, SENAPE DI DIGIONE E UOVO CRUDO	16,00
 	CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E NOCCIOLE	15,00
   	TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO/IN BRODO	15,00
   	RAVIOLI ALLE ERBETTE BURRO E SALVIA	10,00
   	TAGLIATELLE AL RAGÙ	10,00
   	GRAMIGNA SALSICCIA E PANNA	10,00
 	TORTIGLIONI NERI CON RICOTTA E PEPERONE CRUSCO	10,00
 	INSALATA TIEPIDA DI MARE	15,00
 	TAGLIATA DI MANZO CON VALERIANA E POMODORINI	19,00
 	POLLO E VERDURE SALTATE	13,00
   	BURGER DI FASSONA (200G) CON INSALATA, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORI SECCHI E PANE	15,00
   	INSALATA SAPORITA VALERIANA, PECORINO, PERA, VINAIGRETTE DI MIELE E SENAPE, NOCI	12,00
   	INSALATA SFIZIOSA MISTICANZA, POLLO, CHAMPIGNON FRESCHI, SEDANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO	12,00
	CONTORNI	4,00
	PATATE AL FORNO	4,00
	SPINACI RIPASSATI	4,00
	INSALATA MISTA	4,00
   	DOLCI DELLA CASA	5,00
	COPERTO	1,50

A fianco di ogni nostra proposta è presente un simbolo che indica i potenziali allergeni presenti nella pietanza, sul retro trovi la Legenda che in dettaglio descrive il significato di ogni simbolo. Se hai allergie e/o intolleranze alimentari ti invitiamo a comunicarlo e/o a chiedere informazioni al personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



English

	BRUSCHETTE TASTING TOMATO BASIL, STRACCIATELLA MORTADELLA AND PISTACHIO, CREAMED COD	12,00
	CURED MEATS TASTING SERVED WITH FOCACCIA	16,00
	CHEESE AND JAM TASTING	16,00
	BEEF TARTARE WITH CAPER FLOWERS, COARSE SALT, DIJON MUSTARD AND RAW EGG	16,00
	BLACK ANGUS CARPACCIO WITH FENNEL SALAD, ORANGE AND HAZELNUT	15,00
	TORTELLINI IN PARMESAN CREAM/BROTH (HAND MADE FILLED PASTA)	15,00
	RAVIOLI WITH HERBS (HAND MADE FILLED PASTA) BUTTER AND SAGE	10,00
	TAGLIATELLE WITH EMILIAN RAGÙ (HAND MADE PASTA)	10,00
	GRAMIGNA SAUSAGE AND CREAM	10,00
	BLACK TORTIGLIONI WITH RICOTTA AND CRUSCO PEPPER	10,00
	LUKEWARM SEA SALAD	15,00
	SLICED BEEF WITH VALERIAN AND TOMATOES	19,00
	CHICKEN AND SAUTERED VEGETABLES	13,00
	FASSONA BURGER 200G (BREED OF TYPICAL PIEDMONTESE BOVINE) WITH SALAD, CARAMELIZED ONION, DRIED TOMATOES AND BREAD	15,00
	TASTY SALAD VALERIAN, PECORINO CHEESE, PEAR, HONEY AND MUSTARD VINAIGRETTE, WALNUTS	12,00
	DELICIOUS SALAD MIX OF WILD HERBS, CHICKEN, FRESH CHAMPIGNON, CELERY, PARMESAN FLAKES	12,00
	SIDE DISHES	4,00
	BAKED POTATOES	4,00
	SPINACH SAUTÉ WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	4,00
	MIXED SALAD	4,00
	HOUSE DESSERTS	5,00
	COVER CHARGE PER PERSON	1,50

Next to each of our menu proposals there is a symbol that indicates the potential allergens present in the dish, in this page you will find the Legend which describes in detail the meaning of each symbol. If you have food allergies and/or intolerances, please let us know and/or ask the dining room staff for information. We are prepared to advise you in the best way.

