

Antipasti Starters

Per stuzzicare:

Coppa artigianale accompagnata dalla giardiniera di nostra
produzione

Little appetizer:

Handmade air-cured pork meat served with our homemade
mixed pickled vegetables

€ 14,00

Uovo croccante, carciofo brasato, crema del suo gambo, salsa
cacio e pepe

Crispy egg with braised artichoke and its stem cream, cacio
cheese and pepper sauce

(1,3,7)

€ 16,00

Tartare di manzo Piemontese, salsa Olandese, acciuga e
tartufo nero

Piedmontese beef tartare Hollandaise sauce, anchovies and
black truffle

(3,4,7)

€ 18,00

Carpaccio di trota brulee, mela, yogurt al wasabi, gel di
carpione

Mulled trout carpaccio, apple, wasabi flavored yogurt and jelly
marinated fish

(4,6,7)

€ 16,00

I Primi Main Coursers

Riso Carnaroli alla parmigiana, glassa di birra, cipolle bruciate,
caviale di aringa

Parmesan Carnaroli rice, with beer glaze, burned onions and
herring caviar

(4,7,9)

€ 16,00

Linguine di farro e orzo, genziana, ragù di cottura e Toma Aigra
Barley and spelt linguine pasta with gentian, ragù and Toma Aigra
cheese

(1,6,7,9)

€ 15,00

Ravioli di gallo arrosto ed il suo fondo di cottura

Ravioli stuffed with roasted rooster and its stock

(1,3,6,9)

€ 16,00

Gnocchi ripieni di baccalà rosolati, zuppetta di cardi e olio al
prezzemolo

Browned stuffed gnocchi with salted codfish, cardoon soup and
parsley oil

(1)

€ 16,00

Crema di fave secche, broccoli aglio olio e peperoncino, pesto di
cicoria

Broad bean cream with garlic, oil and chilly broccoli and chicory
pesto

€ 15,00

I Secondi

Meat and Fish main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure,
salsa orientale

Freshwater fishes and veggies tempura
with oriental sauce

(1,4,6)

€ 22,00

Anguilla arrostita, mais bianco Dente di cavallo
e alloro

Roasted eel with white corn and laurel

(4,6)

€ 24,00

Coniglio alla Royale con trevisana brasata

Royal style rabbit with braised Trevisano
radicchio

(10)

€ 20,00

Cotechino artigianale, panure di segale,
hummus di borlotti, mostarda di mele

Artisan cotechino, rye breading, borlotti bean
hummus and apple mustard

(1,6,10)

€20,00

Cavolfiore, Belga e porro stufati, fondo
vegetale, castagne, maionese di soia alla salvia

Stew cauliflower, endive and leek with
vegetable stock, chestnuts and sage flavored
soy mayonnaise

€16,00

Formaggi: 3€ al pezzo secondo disponibilità

Selection of cheeses on request

I Dolci

Dessert

Zabaione freddo e pratoline di Lesa

Cold zabaglione and Pratoline biscuits from Lesa

€ 8,00

Torta di arance e crema cotta, sorbetto agli agrumi e Grand Marnier

Orange and cream cake, citrus fruits sorbet and Grand Marnier

€ 8,00

Cremino cioccolato e castagne, meringa e panna

Chocolate and chestnuts cremino, meringue and cream

€8,00

Gelato o sorbetto

Ice-cream or sorbet

€ 6,00

Coperto (service) €3,00 cad.

Allegato al menù tabella degli allergeni, alcuni possono essere presenti nei nostri piatti, vi invitiamo ad interpellare il personale di sala per qualsiasi informazione.

Per una migliore conservabilità dei prodotti nel nostro ristorante utilizziamo abbattitore e sottovuoto. Alcuni alimenti possono essere conservati a - 20 °C.

Attached to the menu there is the table of allergens - some may be present in our dishes, so we invite you to contact the dining room staff for any information.

For better preservation of the products in our restaurant we use blast chillers and vacuum packs. Some foods can be stored at - 20 ° C.

BATTI
PALO

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione a mano libera della Chef

composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse

€ 60,00

Tasting menù by the chef composed by 5 courses plus dessert or selection of cheese.
Drinks not included

€ 60,00

BATTI PALO

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di materie prime di qualità e ove possibile biologiche, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Tutti i nostri piatti sono espressi e questo talvolta implica un maggiore tempo di attesa per la loro preparazione. E' una scelta difficile ma siamo certi che sia apprezzata dai nostri clienti.

Il pane che serviamo è a lievitazione naturale prodotto con farine biologiche macinate a pietra dall'amico Eugenio Pol in arte Vulaiga in Alta Valseia a Fobello.

La pasta fresca è prodotta da noi utilizzando farine Molino Sobrino La Morra Alba e uova prodotte da galline allevate a terra.

L'elenco degli amici fornitori che condividono le nostre scelte è ancora lungo e non vogliamo annoiarvi, per chiudere ci piace definire la nostra cucina "del buon senso".

Buon appetito!

Chiediamo cortesemente alla nostra gentile clientela di prendere visione della seguente tabella di allergeni e di comunicare al nostro personale eventuali allergie, alcuni dei prodotti elencati possono essere presenti nella preparazione di alcuni nostri piatti.

Grazie per la collaborazione e buon appetito.

Our cuisine is based on the use of quality raw materials and, where possible, organic, paying great attention to the seasonality of the products. All our dishes are expressed, and this sometimes implies a longer waiting time for their preparation. It is a difficult choice, but we are sure that it is appreciated by our customers.

The bread we serve is naturally leavened produced with stone-ground organic flour by our friend Eugenio Pol in art Vulaiga in Alta Valseia in Fobello.

Fresh pasta is produced by us using Molino Sobrino La Morra Alba flours and eggs produced from free-range hens.

The list of supplier friends who share our choices is still long and we don't want to bore you, to close we like to define our kitchen as "common sense".

Enjoy your meal!!!

We kindly ask our kind customers to view the following table of allergens and to inform our staff of any allergies, some of the products listed may be present in the preparation of some of our dishes.

Thank you for your cooperation and enjoy your meal.

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / Cereals containing gluten and products thereof2 Crostacei e relativi prodotti / Shellfish and products thereof3 Uova e relativi prodotti / Eggs and products thereof4 Pesce e relativi prodotti / Fish and products thereof5 Arachidi e relativi prodotti / Peanuts and products thereof6 Semi di soia e relativi prodotti / Soybeans and products thereof7 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti / Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, Cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and products thereof9 Sedano e relativi prodotti / Celery and products thereof10 Senape e relativi prodotti / Mustard and products thereof11 Semi di sesamo e relativi prodotti / Sesame seed and products thereof12 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/lit o riportati come SO₂ / Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg/ liter reported as SO₂13 Lupino e relativi prodotti / Lupin and products thereof14 Molluschi e relativi prodotti / Molluscs and products thereof |
|---|