

Antipasti Appetizers

Storione marinato nel tè nero e ginepro, panna acida,
mela verde e pompelmo
Black tea-and-juniper marinated sturgeon with sour cream,
green apple and grapefruit
(4,6,7)
€ 15,00

Uovo croccante, polenta, bagna cauda, broccoli
Crispy egg, polenta, bagna cauda, broccoli
(1,3,4,6,7)
€ 15,00

Magatello cotto al rosa, "salsa tonnata" al lavarello, foglia di
cappero
Magatello (eye of round), Lavarello tuna sauce, caper leaf
(3,4)
€ 15,00

Tartare di manzo piemontese, gorgonzola, noci, senape
Piedmont beef tartare, gorgonzola cheese, walnuts, mustard
(7,8,10)
€ 15,00

Hummus di borlotti, verdure piastrate, croccante di semi
Borlotti bean hummus, grilled vegetables, crunchy seed cracker
(6,11)
€ 14,00

Lumache, burro, aglio dolce, prezzemolo,
crema di cipolle e radici, cardoncelli
Snails, butter, sweet garlic, parsley, cream of onions and roots,
cardoncelli mushrooms
(1,6)
€ 15,00

I Primi Main Courses

Raviolo piastrato ripieno di trota e cavolo servito
in brodo di gallo e spezie del Tonkino
Grilled ravioli stuffed with trout and cabbage served
in rooster broth and spices from the Gulf of Tonkin
(1,3,4,7)
€ 15,00

Riso mantecato alla toma, porro bruciato e zucca
Rice with toma cheese, burnt leek and pumpkin
(6,7)
€ 15,00

Raviolo ripieno d'anatra arrosto, il suo fondo
e glassa di cipolla dolce di Breme
Raviolo stuffed with roast duck, its sweet bottom glazed Breme
onion
(1,3,7)
€ 14,00

Linguine di farina d'orzo, cacio e tre pepi, ragù di pecora
Barley flour linguine, cheese and three peppers, lamb ragout
(1,7)
€ 14,00

I Secondi Second Courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure
Vegetable and Freshwater Fish Tempura

(1,4)

€ 19,00

Anguilla al verde, prugna, cavolfiore brasato,
peperone essiccato

Eel in green sauce, plum, braised cauliflower,
dried bell pepper

(4,7)

€ 20,00

Stinco di vitello, salsa allo zafferano e midollo,
gremolada

Veal shank, saffron sauce and marrow,
gremolada

(6,7,9)

€ 20,00

Pernice in doppia cottura, testina di vitello croccante,
mela cotogna e cavolo nero

Twice-cooked partridge, crispy calf head, quince and black cabbage

(1,3,6,9)

€ 22,00

Formaggi: 3€ al pezzo secondo disponibilità
Cheese: 3€ per piece according to availability

I Dolci Desserts

"Tiramisù" pere, mascarpone e gelato al vin brulè
"Tiramisu" with pears, mascarpone and mulled wine ice cream
(1,3,7)
€ 8,00

Pan di spagna alla zucca, cioccolato, castagne
e gelato alla nocciola
Pumpkin sponge cake, chocolate, chestnuts
and hazelnut ice cream
(1,3,7,8)
€ 8,00

Zabaione freddo e sbrisolona
Cold Egnog and Sbrisolona (Crumble cake)
(1,3,7,8)
€ 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.

ASPORTO TAKEAWAY

Il menù è disponibile anche per il servizio d'asporto con uno sconto del 20%.
The menu is also available for takeaway service with a 20% discount.

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.

- 1** Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / Cereals containing gluten and products thereof
- 2** Crostacei e relativi prodotti / Shellfish and products thereof
- 3** Uova e relativi prodotti / Eggs and products thereof
- 4** Pesce e relativi prodotti / Fish and products thereof
- 5** Arachidi e relativi prodotti / Peanuts and products thereof
- 6** Semi di soia e relativi prodotti / Soybeans and products thereof
- 7** 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 thereof
- 9** Sedano e relativi prodotti / Celery and products thereof
- 10** Senape e relativi prodotti / Mustard and products thereof
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti / Sesame seed and products thereof
- 12** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ / Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg/ liter reported as SO₂
- 13** Lupino e relativi prodotti / Lupin and products thereof
- 14** Molluschi e relativi prodotti / Molluscs and products thereof