

Antipasti Starters

Uovo croccante, spaghetti di patate, salsa norcina, funghi e
tartufo nero

Crispy egg with potatoes spaghetti, Norcia-style sauce,
mushrooms and black truffle

(3,6,7)

€ 18,00

Salmerino marinato, mela, verdure agre, colatura di carpione e
le sue uova

Marinated char fish with apple, tart veggies, carp sauce and its
egg

(1,3,4,6)

€ 16,00

Tartare di manzo Piemontese, Gorgonzola, nocciole e senape
Piedmontese beef tartare with gorgonzola cheese, hazelnuts
and mustard

(3,7,8,10)

€ 15,00

Roast beef di cinghiale, capperi, acciughe, maionese ai frutti
rossi

Boar roast beef with capers, anchovies and red fruits
mayonnaise

(4,11,14)

€ 15,00

I Primi Main Coursers

Riso cotto in brodo di funghi, animelle glassate al fondo bruno
vegetale
Rice cooked in mushrooms consommé and vegetable brown stock
glazed sweetbread
(4,6,7,9)
€ 16,00

Linguine d'orzo, estratto di cipolle dolci del Tia, robiola di capra e
caviale di aringa
Barley linguine pasta with sweet onions stock, goat robiola cheese
and herring caviar
(1,6,7,9)
€ 15,00

Ravioli di grano saraceno e persico, burro acido alla salvia e
cavolfiore
Buckwheat ravioli with perch, sage flavored butter and cauliflower
(1,4,6,7,9)
€ 15,00

Zuppetta di borlotti freschi, pasta soffiata, olio al rosmarino
Fresh borlotti bean soup, puffed pasta, rosemary flavored oil
(1,8)
€ 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

Piccione in doppia cottura, uva fragola, cavolo
nero e alloro

Double cooking pigeon with strawberry grapes,
black cabbage and laurel

€ 25,00

Filetto di spalla di sanato, burro di patate,
riduzione di Nebbiolo

Milk-fed veal shoulder fillet, potatoes butter and
Nebbiolo sauce

€ 22,00

Lumache all'aglio dolce, prezzemolo, tartufo ed
erbe

Snails with sweet garlic, parsley, truffle and herbs

(7)

€20,00

Zucca arrosto, verdure scottate, maionese alla
soia e cialde di ceci

Roasted pumpkin, sautéed vegetables, soy
mayonnaise and chickpea wafers

€18,00

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
(3,7)
€ 8,00

Gelato di zucca, cremoso al cioccolato e sbrisolona alla nocciola
Pumpkin ice-cream with chocolate cream and hazelnut friable
€ 8,00

Torta di mele rovesciata, crema inglese e gelato al fior di latte
Apple pie, English cream and milk ice-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

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.

- | |
|---|
| <ul 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/litro 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 |
|---|