BATTI PALO

Antipasti
Appetizers

Salmone marinato, barbabietola e whisky torbato,
robiola, caviale di trota, rabarbaro
Marinated salmon, beet and peated Whisky,
robiola, trout caviar, rhubarb
(4,6,7)
€ 15,00

Lingua di bue croccante, salsa verde, verdure
in agrodolce, wasabi
Crispy ox tongue, green sauce,
sweet and sour vegetables, wasabi
(1,9)
€ 15,00

Porro, radicchio e cavolfiore brasati, nocciole,
cremoso al gorgonzola
Leek, braised radicchio and cauliflower, hazelnuts,
grogonzola crémeux
(6,7,8)
€ 14,00

Carciofo brasato, aglio nero, uovo croccante su purea di
Topinambur, salsa cacio e pepe
Braised artichoke, black garlic, crispy egg on Jerusalem
artichoke puree, cacio and pepe sauce
(3,6,7)
€ 14,00

Tartare di manzo piemontese, salsa tonnata, polvere di capperi,
senape in grani e rosa di Gorizia
Piedmont beef tartare, tuna sauce, capers powder,
grainy mustard and Rosa di Gorizia
(3,4,6,10)
€ 15,00

BATTI PALO

I Primi
Main Courses

Linguina di farro in saor di lago, estratto di alloro
Spelt and Barley Linguine in lake flavour, laurel extract
(1,4,7)
€ 14,00

Tortelli, patata walser e scalogno leggermente piccanti, burro bruciato, friulano di fossa
Tortelli, slightly spicy walser potato and shallot, burnt butter, Fossa Friulano wine
(1,3,6,7,9)
€ 15,00

Riso, fagioli dell'occhio, salame della duja e polvere di verza (come una paniscia)
Rice, black-eyed beans, duja salami and cabbage powder (as paniscia)
(6,7,9)
€ 15,00

Zuppetta di cicerchie e cicoria, luccio mantecato, aglio, olio e peperoncino
Grass pea and chicory soup, pike mantecato, garlic, oil and chilli
(4,6,7,9)
€ 12,00

Gnocchi di mais rosolati, ragù di lumache, prezzemolo e spugnole, brodo di funghi
Browned corn Gnocchi, snail ragout, parsley and morels, mushroom broth
(1,6,7,9)
€ 15,00

BATTI PALO

I Secondi
Second Courses

Tempura di verdure e pesce d'acqua dolce
Vegetable and Freshwater Fish Tempura
(1,4,6)
€ 19,00

Caponet di trota e baccalà, salsa mugnaia
Trout and cod caponet, meunière sauce
(1,3,6,9)
€ 19,00

Controfiletto di manzo piemontese, grissini,
spinaci e salsa perigourdine
Piedmontese beef sirloin steak, breadsticks,
spinach and Perigourdine sauce
(1,3,6,9)
€ 22,00

Germano reale in doppia cottura, cime di rapa e datteri
Mallard in double cooking, turnip tops and dates
(6,9)
€ 20,00

Brasato d'asina cotto nel vino, polenta
macinata a pietra, salsa ai frutti rossi
Braised donkey cooked with wine, stone-ground polenta,
red fruit sauce
(1,6,7,9)
€ 18,00

Coperto (service) € 3,00 cad

BATTI PALO

Formaggi 3 assaggi
3 Cheese Tastings
€ 8,00

Formaggi 6 assaggi
6 Cheese Tastings
€ 14,00

I Dolci
Desserts

Frolla, mela caramellata, mousse di mascarpone e vaniglia,
sorbetto mela e cannella, polline
Caramel apple tart, mascarpone and vanilla mousse,
apple and cinnamon sorbet, pollen
(1,3,7)
€ 8,00

Crema bruciata al cioccolato, banane, gelato al burro
di arachidi, sale Maldon affumicato
Burnt cream with chocolate, bananas, peanut butter ice cream,
Maldon smoked salt
(5,7,8)
€ 8,00

Zabaione freddo e "pratoline" di Lesa
Cold Eggnog and "pratoline" of Lesa
(1,3,7)
€ 8,00

Gelati e sorbetti
Ice Cream and Sorbets
(7)
€ 6,00

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

I vini per i dolci
Dessert Wines

Moscato di Noto doc Marabino *Moscato di Noto doc Marabino*	bicchiere/*glass* € 8,00 bottiglia/*bottle* € 36,00
Moscato d'Asti Saracco docg *Moscato d'Asti Saracco docg*	bicchiere/ *glass* € 4,00 bottiglia/*bottle* € 18,00
Cerruti Sol Moscato passito Piemonte *Piedmont Cerruti Sol Moscato passito*	bicchiere/ *glass* € 8,00 bottiglia/*bottle* € 33,00
Verduzzo 2006 IGT Russiz Superiore Capriva del Friuli *Verduzzo 2006 IGT* *Russiz Superiore Capriva del Friuli*	bicchiere/ *glass* € 7,00 bottiglia/*bottle* € 27,00
Barolo Chinato *Barolo Chinato*	€ 5,00
Rhum Zacapa 23 anni *Rhum Zacapa 23 years*	€ 10,00
Chataeau de Tariquet Bas-Armagnac *Chataeau de Tariquet Bas-Armagnac*	€ 12,00
Gin Tonic Hendrix e Fever Tree *Gin Tonic Hendrix and Fever Tree*	€ 10,00
Amari *Bitter*	€ 4,00
Grappe *Grappa*	€ 5,00 / 8,00
Acqua Lurisia *Lurisia water*	€ 3,00
Vino al calice *Wine by the glass*	€ 3,00 / 12,00

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.

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 thereo*
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*