

**Antipasti
Appetizers**

Trota di Preore in alga nori, maionese di avocado e wasabi
Trout of Preore in nori seaweed, avocado mayonnaise and wasabi
(4,6)
€ 14,00

Uovo croccante, spaghetti di patate nuove, porcini estivi, tartufo
nero, robiola e salsa norcina
Crispy egg, new potato spaghetti, summer porcini mushrooms, black
truffle, robiola cheese and norcina sauce
(1,3,4,7)
€ 15,00

Carpaccio di petto d'anatra rosato, cipollotto marinato, scaloppa di
fegato d'anatra e pesca
Pink duck breast carpaccio, marinated spring onion, duck liver
escalope and peach
(6,7,8)
€ 14,00

Tartare di manzo piemontese, polvere di prosciutto vigezzino,
melone e condimento leggero alla senape
Piedmont beef tartare, vigezzino ham powder,
melon and light mustard dressing
(3,10)
€ 14,00

I Primi
Main Courses

Crema di zucchine, yogurt, pesto di Nasturzio, semi tostati
Cream of zucchini, yogurt, Nasturzio pesto, toasted seeds

(7)
€ 10,00

Riso mantecato al gorgonzola, susine e aglio nero
Rice with gorgonzola cheese, plums and black garlic

(6,7)
€ 14,00

Raviolo come una lasagna, fondua di parmigiano,
pomodoro e basilico

Raviolo like a lasagna, parmesan fondue, tomato and basil

(1,3,7,9)
€ 13,00

Linguine Ma'Kaira in saor, alicette marinate e sarde di lago
Ma' Kaira Linguine in saor, marinated anchovies and lake sardines

(1,4,9)
€ 13,00

I Secondi Second Courses

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

Humus di lenticchie nere, purè di melanzane, verdure brasate e semi di lino
Black lentil humus, aubergine purée, braised vegetables and linseed
(11)
€ 15,00

Reale di manzo in doppia cottura, carota, cipollotto e insalata cotta, salsa
rubra al whisky torbato
Twice-cooked beef steak, carrot, spring onion and cooked salad, rubra sauce
with peated whisky
(6,7,9)
€ 20,00

Pesce del giorno
Fish of the Day
€ 19,00

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

I Dolci
Desserts

Torta di carote, albicocche, cremoso al cioccolato bianco e gelato alla camomilla

Carrot cake, apricots, creamy white chocolate and chamomile ice cream
(1,3,7)
€ 8,00

Cannolo con mousse di Gianduia e gelato alla nocciola
Cannolo with Gianduja mousse and hazelnut ice cream

(1,7,8)
€ 8,00

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

BATTI
PALO

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'artista 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