

ANTIPASTI | Starters

VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato



CIPOLLA RIPIENA DI PECORINO E SALE AFFUMICATO

Onion stuffed with pecorino cheese and smoked salt



CROSTONE CON GIARDINIERA E TOP DI INSALATINA DI MANZO

Roasted bread with pickled vegetables and beef salad topping



POLPO ALLA LUCIANA

Octopus alla Luciana (with tomato, olives, capers and garlic)



TRIS DI PESCE AFFUMICATO (SALMONE, SPADA E TONNO) SU INSALATINA DI FINOCCHI AGLI AGRUMI

Trio of smoked fish (salmon, swordfish and tuna) on citrus fennel salad



INSALATINA DI SEPIE E PATATE PREZZEMOLATE *

Cuttlefish and parsley potato salad



ANTIPASTO MISTO TREPIASI' DI TERRA (vitello tonnato, cipolla ripiena, crostone con giardiniera)

Mixed land appetizer



ANTIPASTO MISTO TREPIASI' DI MARE * (pesce affumicato, polpo, insalatina di seppie)

Mixed sea appetizer



FRICIULE

Fried bread



TAGLIERI | Cold cuts

TAGLIERE MISTO DI SALUMI CON BUFALA, FORMAGGI DOLCI E FRICIULE

Platter of cured meats, buffalo mozzarella, sweet and savory cheeses



TAGLIERE MISTO VEGETARIANO, GIARDINIERA, INSALATA DI FINOCCHI, PEPPERONATA E FRICIULE CON MOUSSE DI TUMA

Vegetarian platter, pickled vegetables, fennel salad, bell pepper stew and friciule with tuma cheese mousse



Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

PRIMI PIATTI | First courses

AGNOLOTTI AL PLIN AL BURRO E SALVIA

Agnolotti al Plin with butter and sage



AGNOLOTTI AL PLIN FRITTI

Fried Agnolotti al Plin



GNOCCHI DI PATATE, BACCALA', AGLIO, PREZZEMOLO, SCORZA DI LIMONE, POMODORO SECCO, BURRO ACIDO

Potato gnocchi, cod, garlic, parsley, lemon zest, dried tomatoes, acid butter



MEZZI PACCHERI AL CURRY DOLCE E GAMBERI *

Mezzi paccheri with sweet curry and shrimp



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Carbonara spaghetti



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

Amatriciana spaghetti



PENNE ALL'ARRABBIATA

Spicy pasta



PENNE AL PESTO

Pasta with pesto



PENNE AL RAGU'

Pasta with ragu'



SECONDI PIATTI | Main courses

SPALLA DI MAIALE SCOTTATA CON PEPERONATA E TOP DI CIPOLLA CAMELLATA

Seared pork shoulder with bell pepper stew and caramelized onion topping



TAGLIATA DI FASSONA SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO

Fassona steak on rocket, tomatoes, parmigiano cheese and balsamic vinegar salad



TAGLIATA DI TONNO CON PASTICCIO DI PATATE PREZZEMOLATE E SESAMO *

Seared tuna steak with parsley potato cake and sesame seeds



RANE FRITTE CON MAIONESE DELLO CHEF *

Fried frogs with chef's mayonnaise



FRITTO MISTO DI PESCE (GAMBERI, TOTANI, SEPPIOLINE E PARANZA) CON INSALATINA E MAIONESE DELLO CHEF *

Mixed fried fish with chef's mayonnaise and salad (squid, small fish and prawns)



Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE CON VERDURE MISTE
SALTATE ACCOMPAGNATA DAI BAGNET VERDE E ROSSO
(circa 800 g)

Fassona beef ribeye (with bone) with mixed sautéed vegetables,
served with green and red sauces (approximately 800 g)



CONTORNI | Vegetables

VERDURE MISTE SALTATE

Mixed sautéed vegetables

PEPERONATA

Bell pepper stew

PATATE FRITTE *

Fried potatoes

INSALATA MISTA (INSALATA, POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, OLIVE TAGGIASCHE)

Mixed salad (tomatoes, mozzarella, corn and olives)



INSALATA DI FINOCCHI AGLI AGRUMI

Citrus fennel salad

GIARDINIERA

Pickled vegetables



MENU BAMBINI | Kids Menu

PASTA CORTA AL POMODORO O IN BIANCO

Short pasta with tomato sauce



PASTA CORTA AL RAGÙ O PESTO

Short pasta with ragù or pesto



PROSCIUTTO COTTO

Ham

MILANESE CON PATATINE FRITTE *

Breaded veal cutlet with French fries



PATATINE FRITTE *

French fries

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

DOLCI | Dessert

Tiramisù al caffè (fatto da noi)

Coffee tiramisu (homemade)



Bunet (fatto da noi)

Piedmont chocolate and hazelnut pudding (homemade)



Semifreddo alla nocciola (fatto da noi)

Hazelnut semifreddo (homemade)



Panna cotta con topping (fatto da noi)

Panna cotta with topping (homemade)



Cream caramel (fatto da noi)

Cream caramel (homemade)



Meringata con topping (cioccolato, caramello o frutti di bosco) *

Meringue with topping (chocolate, berries or caramel)



Gelato (crema, nocciola o fragola) *

Ice cream (strawberry, cream or hazelnut)



Sorbetto (limone, mandarino o pompelmo rosa) *

Sorbetti (lemon, pink grapefruit, tangerine)

Sorbetto al limone con vodka *

Lemon sorbetto with vodka



Affogato al caffè *

Cream Ice cream with hot coffee



Affogato al caffè con Baileys *

Cream Ice cream with hot coffee and Baileys



Fragole o melone con gelato (secondo disponibilità)

Strawberries or melon with Ice cream (if available)



Crema al caffè Illy piccola/media (secondo disponibilità)

Illy Coffee cream



Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00

ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



FRUTTA A GUSCIO
Nuts



CROSTACEI
Shellfish



SEDANO
Celery



UOVA
Eggs



SENAPE
Mustard



PESCE
Fish



SEMI DI SESAMO
Sesame



ARACHIDI
Peanuts



SOLFITI
Sulfites



SOIA
Soy



LUPINI
Lupines



LATTE
Milk



MOLLUSCHI
Seafood

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta, il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

* Alimenti acquistati surgelati o sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04

COPERTO: € 2,00