

# *L'Essenza della Tradizione*

## *ANTIPASTI*

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE	10
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO CON SFUMATURA DI CAMELLO AL LIMONE	12
TONNO DI CONIGLIO	14

## *PRIMI*

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	12
TAJARIN BURRO E SALVIA	10

## *SECONDO*

GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE AL BAROLO E PURÈ DI PATATE	16
---	----

È POSSIBILE RICHIEDERE L'AGGIUNTA DI TARTUFO  
BIANCO O NERO IN BASE ALLA DISPONIBILITA'  
DEL MOMENTO

COPERTO 2 €

"PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È  
POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE  
VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"

# *Momenti di Stagione*

## *ANTIPASTI*

TUORLO D'UOVO ALLA CARBONARA CON CANNOLO DI GUANCIALE E TARTUFO NERO	14
MOCETTA DI FARAONA CON BURRO DI CIPOLLA TOSTATA E VERMOUTH	14
TARTARE DI ANGURIA ALL'ACQUA DI POMODORO E GRANITA DI LEVISTICO, OLIO E SALE	10

## *PRIMI*

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON MORTADELLA CROCCANTE, STRACCIATELLA E PISTACCHIO	12
PIPE DEL CASTELLO AL PESTO DI RUCOLA, ARACHIDI E SCAMPI	13

## *SECONDI*

ROAST BEEF, YORKSHIRE PUDDING CON PESTO MEDITERRANEO E PATATE FERM. AL FORNO	15
SCRIGNO DI PEPERONE ARROSTO, LABNEH E CONFETTURA DI POMODORI AL LIME	13

COPERTO 2 €

"PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È  
POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE  
VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO"