

L'Essenza della Tradizione

ANTIPASTI

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE	12
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO	14
TONNO DI CONIGLIO	14

PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	14
TAJARIN AI 40 TUORLI BURRO E SALVIA	13

SECONDO

GUANCIA DI FASSONA PIEMONTESE AL BAROLO E PURÈ DI PATATE	18
---	----

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
PORCINI, MAIONESE ALLE CASTAGNE E PERE CARAMELLATE	16
CREMA DI TOPINAMBUR E PATATE CON CEDRO E TIMO	12

PRIMI

GNOCCHI DI PATATE, FONDUTA DI GORGONZOLA E PEPERONE DOLCE	12
RAVIOLO AL BACCALA' MANTECATO E CIPOLLOTTO CROCCANTE	16

SECONDI

GRAN BOLLITO MISTO PIEMONTESE AL CARRELLO	24
CAVOLFIORE COTTO AL BURRO NOCCIOLA, CREMA DI NOCI E DATTERI DOLCI	14

COPERTO 2 €

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