

# *Menù della Tradizione*

## *ANTIPASTI*

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE	12
VITELLO TONNATO OTTOCENTESCO	12
TONNO DI CONIGLIO CON GELATO ALLA CIPOLLA	14

## *PRIMI*

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	12
TAJARIN AI 40 TUORLI BURRO E SALVIA	13

## *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 DISPONIBILITÀ 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

# *Menù di Stagione*

## *ANTIPASTI*

TUORLO D'UOVO ALLA CARBONARA CON CANNOLO DI GUANCIALE E TARTUFO NERO	14
CALÇOTS ALLA BRACE E SALSA ROMESCO	12

## *PRIMI*

CAVATELLI, ALICI, BURRO DI CAROTA E FINOCHIETTO SELVATICO	12
CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE	14

## *SECONDI*

SEDANO RAPA IN CROSTA DI SALE E SALSA BEURRE BLANC AFFUMICATA	14
CARRÉ D'AGNELLO ALL'ESTRAGONE, PATATINE E PURÈ DI PASTINACA	17

COPERTO 2€

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