

ANTIPASTI

Starters

INSALATA RUSSA 3. 4. 10.	15.00
Russian Salad	
FLAN DI TOPINAMBUR, LE SUE CHIPS E FONDUTA DI TOMA 3. 7.	16.00
Jerusalem Artichoke's flan with its chips and light toma cheese fondue	
TARTE TATIN DI CIPOLLA ROSSA DI ANDEZENO 9. 12.	17.00
Andezeno red onion tarte tin with vinegar's sauce	
TONNO DI CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA, INSALATA DI CAMPO E VERDURE SOTTO ACETO 5. 6.	19.00
Carmagnola gray rabbit, field salad and sweet and sour vegetables	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO, BAGNETTO VERDE E BURRO DI NORMANDIA 1. 3. 4. 7.	19.00
Cantabrian anchovies with toasted bread, parsley sauce and normandy butter	
BATTUTA DI FASSONA SULL'OSSO 1. 12.	20.00
Fassone beef tartare with green sauce and bone marrow	
BATTUTA DI FASSONA DELLA TRADIZIONE	20.00
Traditional Fassone beef tartare	
VITELLO TONNATO 3. 4.	20.00
"Vitello tonnato" sliced veal with tuna sauce	

PRIMI

First Courses

RAVIOLES DELLA VAL VARAITA, PORRO E BLU DEL MONCENISIO 1. 3. 7.	19.00
'Ravioles gnocchi with leeks and blue cheese fondue	
TAGLIOLINO AL RAGU MONFERRINO 1. 3. 7. 15	19.00
Tagliolini with monferrino ragu	
SPAGHETTO "PASTA FABBRI", CARCIOFI E MAGGIORANA 1. 7.	19.00
Spaghetti with artichokes and marjoram	
RISOTTO CAVOLFIOR BRUCIATO, CAPPERI E TARTUFO NERO 7.	20.00
Risotto with roasted cauliflower, capers and black truffle	
AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE 1. 3. 7. 9. 12.	20.00
Agnolotti with arrosto gravy	
PLIN BURRO E SALVIA 1. 3. 7. 12.	20.00
Plin ravioli with butter and sage	

SECONDI

Second Courses

FINANZIERA CLASSICA 1. 3. 7.15 Classic Finanziere	28.00
BRASATO AL BAROLO DELLA TRADIZIONE CON POLENTA 9. 12. Traditional red wine brased meat with polenta	29.00
FILETTO DI FASSONA, PORRO E FOIE GRAS 7.10.15. Fassona tenderloin with leek and foie gras	38.00
GRISSINOPOLI DI SANATO ALLA TORINESE 1. 3. 7. Milkfed veal breaded with turinese breadsticks	34.00
COSTATA DI CASTRATO PIEMONTESE, FROLLATURA 70 GIORNI Piedmontese fassona rib, matured for 70 days	8.5/HG
ROMBO CON AGLIO NERO DI CARAGLIO E CARCIOFI 4. 7. Turbot fish with caraglio black garlic and artichokes	32.00
BRANZINO AL FORNO 4. Baked sea bass	28.00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 1. 4. 7. 12. Sole meuniere	28.00
MILLEFOGLIE DI CARDI E RAPE, BAGNA CAODA LEGGERA Betroot and Cardoon meal-feuille with Bagna Caoda souce.	22.00

CONTORNI

Side dishes

VERDURE DI STAGIONE DELL'ORTO Seasonal Garden Vegetables	13.00
PATATE DI MONTAGNA ALLE ERBE Oven cooked fingerling potatoes	11.00
PURÈ 7. Potato Purée	11.00
MISTO FOGLIE DELL'ORTO Mixed Salad from the garden	11.00

PANE, COPERTO E SERVIZIO - 5.00
Cover, Bread and Service Charge

I prezzi sono da intendersi in Euro. Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari. Prices are in Euro. If you have a food allergy intolerance or sensitivity please inform the dining room staff. Food products may contain allergens. Ask the allergen tables to our staff.

LEGENDA ALLERGENI / ALLERGEN KEY:

1. GLUTINE _ Gluten	9. SEDANO _ Celery
2. CROSTACEI _ Crustaceans	10 SENAPE _ Mustard
3. UOVA _ Eggs	11. SESAMO _ Sesame
4. PESCE _ Fish	12 ANIDRIDE _ Sulphites
5. ARACHIDI _ Peanuts	13. LUPINI _Lupin
6. SOIA _ Soy	14. MOLLUSCHI _ Molluscs
7. LATTE _ Milk	15. FUNGHI _ Mushrooms
8. FRUTTA A GUSCIO _ Nuts	

Gentile cliente per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati (*) o congelati (*) all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente. Pane conservato ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato.

Dear Guest to guarantee quality and food safety the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure as described in the HACCP Plan under Reg. CCE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes under Reg CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens. Preserved bread: obtained from partially baked and frozen bread.

MENU VEGETARIANO

- INSALATA RUSSA-
 - GNOCCHI DI CASTAGNE CON PORRI DI CERVERE-
 - VERDURE DELL'ORTO DI STAGIONE-
 - ILE FLOTTANTE-
- 45.00€ BEVANDE ESCLUSE

MENU PIEMONTESE

- CARNE CRUDA DI FASSONA-
 - VITELLO TONNATO-
 - PLIN BURRO E SALVIA-
 - BRASATO AL BAROLO CON POLENTA-
 - BOUNET-
- 65.00€ BEVANDE ESCLUSE

MENU MONFERRATO

- INSALATA RUSSA-
 - TONNO DI CONIGLIO-
 - TRIPPA ALLA MONCALIERESE-
 - AGNOLOTTO DELLA TRADIZIONE-
 - GRISSINIPOLI DI SANATO-
 - TORTA MONFERRATO-
- 85.00€ BEVANDE ESCLUSE

M

MONFERRATO

1820

**SELEZIONE DI FORMAGGI
PIEMONTESI**

SINGOLO ASSAGGIO

6€

PICCOLA SELEZIONE

15€

SELEZIONE COMPLETA

20€

