
ANTIPASTI

Vitello Tonnato

Traditional Roasted Piemontese Fassone Veal with Tuna and Caper
15 €

Peperone Ripieno

Oven Roasted Pepper with Tuna and Caper Maionese
15 €

Carne Cruda con Tartufo Nero

Raw Piemontese Veal Tartare with Black Truffle
16 €

Uovo in Camicia, Asparagi Grigliati e Prosciutto Crudo

Slow Cooked Egg, Grilled Asparagus and Prosciutto Crudo
15 €

Tartare di Carote, Crema di Burrata e Tuorlo Fritto

Carrot Tartare, Burrata Cream, Fried Egg Yolk and Smoked Salt
15 €



PRIMI

Agnolotti al Sugo d'Arrosto
Traditional Piemontese Veal Filled Ravioli
16 €

Tagliolini al Ragù
Homemade Tagliolini with Veal and Tomato Ragù
16 €

Risotto Carnaroli con Funghi
Carnaroli Risotto with Mushrooms
18 €
(Minimo 2 persone / Minimum 2 people)

Gnocchi con Asparagi
Gnocchi with Fresh Spring Asparagus
16 €

Ravioli di Magro
Ravioli Filled with Spinach and Ricotta
16 €



SECONDI

Stracotto di Vitello con Asparagi
Slow Cooked Piemontese Fassone Veal with Asparagus
24 €

Faraona al Forno con Carote e Barba di Frate
Oven Roasted Guinea Fowl with Carrots and Barba di Frate
24 €

Filetto di Vitello con Funghi
Piemontese Fassone Veal Filet with Forest Mushrooms
28 €

Parmigiana di Melanzane
Grilled Eggplant, Tomato and Mozzarella
20 €



I CLASSICI

Classic Italian Dishes

Burrata, Pomodorini e Basilico

Burrata, Cherry Tomatoes and Basil

16 €

Insalata di Carciofi

Raw Artichoke Salad, Parmigiano and Lemon

16 €

Linguine alle Vongole

Linguini with Clams, Parsley and White Wine

18 €

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with Egg, Guanciale and Pecorino

18 €



I CLASSICI

Classic Italian Dishes

Merluzzo con Pastinaca e Tartufo Nero
Codfish with Parsnip Puree and Black Truffle
25 €

Filetto al Pepe Verde
Piemontese Veal Filet with Green Pepper Sauce
28 €

Milanese di Vitello
Breaded Veal Cutlet with Tomato and Rocket
30 €
(Minimo 2 Persone/Minimum 2 People)

Contorni
Potatoes, Spinach, Carrots or Mixed Salad
8 €



DOLCI

Tiramisu

9 €

Bûnet alla Piemontese

Chocolate and Hazelnut Pudding with Amaretti

8 €

Pannacotta con Salsa di Vino Rosso

Pannacotta with Sweet Red Wine Sauce

8 €

Millefoglie ai Frutti di Bosco

Puff Pastry with Pastry Cream and Berries

9 €

Frutta di Stagione con Moscato

Seasonal Fruit with Moscato Wine

8 €

Meringa con Coulis di Fragole

Piemontese Meringue with Strawberry Sauce

8 €

Sorbetto e Gelato

Our Selection of Homemade Sorbet and Ice Cream

8 €

Selezione di Formaggi

Selection of Local Cheeses

15 €

