

# ANTIPASTI

## VITELLO TONNATO

*Traditional Roasted Piemontese Fassone Veal with Tuna and Caper*

15 €

## PEPERONE RIPIENO

*Oven Roasted Pepper with Tuna and Caper Maionese*

15 €

## UOVO POCHÉ SU VELUTATA DI ZUCCHINI CON CREAMA DI ROBIOLA

*Poached Farm Egg on Zucchini Cream with Robiola Cheese Cream*

16 €

## BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI PACHINO

*Pugliese Burrata and Pachino Cherry Tomatoes*

15 €

## QUAGLIA RIPIENA CON PUREA DI PATATE E BARBABIETOLA

*Stuffed Quail with Potato and Beet Root Purea*

18 €



# PRIMI

## AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO

*Traditonal Piemontese Ravioli Filled with Veal*

16 €

RISOTTO, SPUMANTE VILLA LA MADONNA E FONDO BRUNO  
*Carnaroli Risotto with Villa La Madonna Spumante and Fondo Bruno*

18 €

## GNOCCHI VIOLA CON CALAMARETTI

*Violete Gnocchi with Calamari*

16 €

## LINGUINE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE

*Gragnano Linguine with Clams*

16 €

## TAGLIOLINI CON TARTUFO NERO

*Tagliolini con Black Truffle*

26 €



# SECONDI

FILETTO DI MAIALE, TACCOLE E CIPOLLA DI TROPEA

*Pork Tenderloin, Snow Peas and Tropea Onion*

26 €

RICCIOLA, ZUCCHINI E SALSA AL ANETO

*Mediterranean Amberjack, Zucchini and Dill Sauce*

28 €

FARAONA AL FORNO CON CAROTE E BIETE

*Oven Roasted Guinea Fowl with Carrot Puree and Chard*

26 €

FILETTO AL PEPE VERDE

*Piemontese Veal Filet with Green Pepper Sauce*

28 €

PARMIGIANA DI MELANZANE

*Grilled Eggplant, Tomato and Mozzarella*

20 €

MILANESE DI VITELLO

*Breaded Veal Cutlet with Tomato and Rocket*

30 €

*Minimo Due Persone /Two Person Minimum*



# DOLCI

TIRAMISÚ

10 €

PANNACOTTA CON COULIS DI MIRTILLI

*Pannacotta with Blueberry Coulis*

10 €

CROSTATINA CON GANACHE AL CIOCCOLATO

*Crostata with Chocolate Ganache*

10 €

FRUTTA DI STAGIONE CON MOSCATO

*Sesonal Fruit with Moscato Wine*

10 €

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA

*Semifrozen Strawberry Mousse with Chocolate Crumble*

10 €

SORBETTO E GELATO

*Our Selection of Homemade Sorbet and Ice Cream*

8 €

SELEZIONE DI FORMAGGI

*Selection of Local Cheeses*

15 €



# DOLCI

VINO DOLCE AL BICCHIERE

*Sweet Wines by the Glass*



MOSCATO D'ASTI

7 €

BRACHETTO D'ACQUI

8 €

LOAZZOLO PASSITO

18 €

