



Menu

Antipastí - Starters*

- Sottile di Fassone marinato, burrata e crudité (gluten free)
Marinated beef, burrata fresh cheese, veg crudité and lemon dressing
€ 14,00
- Galuperie di Giardiniera in "Burnia" (gluten free)
Traditional stewed vegetables in sweet and sour tomato sauce
€ 13,00
- Insalata di pollo e Bra DOP alla moda "Galletta" (gluten free)
Chicken & Bra cheese DOP salad with cabbage, bell peppers and celery
€ 13,00
- Tonno di coniglio e robiola di Roccaverano (gluten free)
Marinated rabbit in ext. verg. olive oil, Roccaverano DOP fresh cheese
€ 14,00
- Pere pancettate al timo con crema di Castellosso DOP e nocciole del Piemonte (gluten free)
Baked peers with bacon, creamy Castellosso DOP cheese, toasted hazelnuts IGT
€ 13,00
- Baccalà battuto all'olio ext. Verg. di oliva e crostino di pane
Stewed Codfish with onions and potatoes beated with ext. verg. Olive oil, bread croutons
€ 14,00
- Tortino di porri con fonduta
Leeks in puff-pastry with Fontina DOP cheese fondue
€ 13,00

Primi - First Courses*

- Risotto in crema di peperone dolce, mantecato al Gorgonzola DOP, riduzione di vino (gluten free)
Traditional risotto with sweet creamy bell pepper, Gorgonzola cheese DOP, red wine reduction
€ 15,00
- Gnocchi di patate al brodetto di merluzzo
Homemade potatoes gnocchi with codfish, tomato and olives
€ 15,00
- Tajarin all'uovo con ragù di cinghiale
Typical local Fresh noodles with wild boar ragu
€ 15,00
- Zuppa di fagioli borlotti con maltagliati di pasta fresca
Borlotti beans soup with fresh homemade pasta
€ 13,00

Secondi - Second courses*

- Carrè di agnello in crosta di nocciole
Lamb rack in hazelnut crust
€ 20,00
- Baccalà in tegamino con caponatina di verdure (gluten free)
Baked Codfish in cocotte served with veg ratatouille
€ 18,00
- Rollata di coniglio su crema di ceci al rosmarino (gluten free)
Baked rolled rabbit on creamy chick peas veluteè, rosemary flavor
€ 18,00
- Faraona in casseruola all'Arneis (gluten free)
Braised Guinea fowl in local white wine Arneis
€ 18,00

In caso di intolleranze alimentari, farlo presente subito al personale di sala/In case of food intolerances, please mention it immediately to our staff. Coperto €3



*Dolci - Desserts**

€ 10,00

*Cremino al caramello (gluten free)
Creamy pudding and browned sugar*

*Pie di mele con crema alla vaniglia
Mini Apple pie with vanilla cream*

*Bonnet tradizionale con crema di latte e buccia di arancia
Traditional chocolate and amaretto cookies with whipped cream and orange zest*

*Tortino di mandorle con coulis di lampone (gluten free)
Almonds and chocolate cake with raspberry coulis*

*Millefoglie scomposta ai frutti di bosco
Puff pastry, cream and berries in cup with icing sugar*