

LA TRADIZIONE: Il Piemonte in tavola con i suoi classici

ANTIPASTI

- € 13** **Il nostro antipasto misto**
Mixed starters of Piedmont
Apéritif mixte du Piémont
- € 9** **Battuta di carne cruda piemontese**
Raw meat tartare
Tartare de viande
- € 8** **Antica Tartrà ai profumi dell'orto**
Parmesan flan with rosemary
Parmesan flan à le romarin
- € 9** **Vitello tonnato alla piemontese**
Cold veal with Piedmont tuna sauce
Veau froid à la sauce au thon à la piemontaise
- € 7** **Verdure in pinzimonio**
Vegetables in vinaigrette
Légumes en vinaigrette
- € 7** **Capunet di verza e gocce di bagna caoda**
Capunet de chou et gouttes de bagna caoda
Capunet of cabbage and drops of bagna caoda
- € 10** **Selezione di formaggi piemontesi**
Tranchoir des fromages
Cheese platter
- € 8** **Tortino di patate su fonduta di toma nostrana**
Potato pie with fondue of our local toma
Tarte aux pommes de terre avec une fondue de toma

PRIMI PIATTI

- € 9** **I nostri ravioli ripieni alle tre carni (vitello coniglio e maiale)***
Nos ravioli aux trois viandes (lapin de veau et de porc)
Our ravioli with three meats (veal rabbit and pork)
- € 8** **I nostri ravioli di magro, ripieni di seirass e spinaci***
Nos raviolis farcis aux citrouille, fromage blanc et amaretti
Our ravioli stuffed with pumpkin, ricotta cheese and amaretti
- € 7** **Ravioli di verza e patate**
Ravioli with cabbage and potatoes
Ravioli au chou et pommes de terre

€ 9 **Risotto alle erbe di campo mantecato alla robiola**
Risotto Carnaroli avec Blu di Lanzo et noisettes

€ 8 **Gnocchi di patate al ragu' di salsiccia di Barge**
Potato gnocchi with Barge sausage ragu
Gnocchis de pommes de terre avec Barge saucisse ragu

SECONDI PIATTI

€ 14 **Lo stracotto: arrosto della vena al Rosso Canavese**
Roti de veau avec rouge vin
Roast veal with red wine

€ 20 **Filetto di vitella piemontese in salsa di nocciole e blu di Lanzo**
Filet de veau piémontaise avec sauce aux noisettes
Piedmontese veal fillet with hazelnuts sauce and blu di Lanzo cheese

€ 13 **Cosciotto di maiale caramellato al forno**
Cuisse de porc caramélisée au four
Baked caramelized pork leg

€ 16 **La Trota al cartoccio (tempo di cottura 30 minuti)**
La truite dans du papier (temps de cuisson 30 minutes)
The trout baked (cooking time 30 minutes)

Contorni:

€ 3	Patate al forno	€ 5	Mix verdure	€ 3	Insalata verde
€ 3	Carote	€ 4	Zucchine	€ 4	Insalata mista
€ 9	L'Insalatona: verde, pomodorini, olive, tonno, fagiolini, uova sode, prosciutto crudo				

MENU' PROPOSTA 25.00€ VINI ESCLUSI

Antipasto misto piemontese (carne cruda, vitello tonnato, tartrà)

Mixed Piedmontese appetizer (raw meat, veal with tuna sauce, parmesan chees pie)
Entrée de la maison (viande crue, veau avec sauce au thon, parmesan tarte)

Assaggio di ravioli* e risotto

Taste of Ravioli and riz
Gout de ravioli et rice

Cosciotto di maiale caramellato al forno

Cuisse de porc caramélisée au four
Baked caramelized pork leg

Vi ricordiamo che i prodotti vengono lavorati in ambienti dove è presente il glutine.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco vengono surgelati e abbattuti a - 18 gradi rispettando il Regolamento CE 852/04, così da poter mantenere la salubrità degli stessi.