



IN QUESTO RISTORANTE IL PANE, LA PASTA
E I DOLCI SONO TUTTI FATTI IN CASA

*ALCUNI PRODOTTI E PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE SONO SOTTOPOSTE AD
ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA PREVENTIVO
SANITARIO AI SENSI DEL REG. CE 853/2004

*GENTILE CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE O
INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE
INFORMAZIONI, SIAMO PREPARATI PER
CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

X tutto il pesce subisce abbattimento termico di temperatura / gambero rosso/gamberoni/abb.to a bordo / fresco, tonno, capasanta, cozza, mazzancolla e seppia poi abb.to.

1. cereali 2. arachidi 3. soia 4. latte 5. frutta a guscio

6. crostacei 7. sedano 8. senape 9. sesamo 10. anidride solforosa 11. uova 12. lupini 13. molluschi 14. pesce

COPERTO € 3 | ACQUA € 3 | CAFFE' € 2,

gli antipasti | starter

crunchy egg, fondue cheese and prikly lettuce (1.4.11)	€ 14
cuttlefish, potatoes cream, saffron and crisp jamon serrano (4.13) x	€ 15
Fassona veal sashimi, wasabi mayonnaise and lapsang souchong (11 2 8 7 4)	€ 15
red prawns, potatoes, cardoons and béchamel sauce (4.6.1.) x	€ 17

i primi | pasta

cardoncelli mushroom and gorgonzola ravioli (1.4.11.)	€ 15
prawns and guanciale ravioli with porcini mushroom and tomato sauce (1.4.6.11) x	€ 16
meat (veal, pork and rabbit) ravioli (1.4.7.11)	€ 15
prawns and scallops gyoza (1.6.13) x	€ 17
gnocchi, duck ragu and Castelmagno cheese (1.4.7)	€ 15

i secondi | meat & fish

dry aged entrecôte	€ 25
BBQ tuna and pack choi chinese cabbage	€ 25
duck, raw prawn and potatoes (6.7)	€ 25
cauliflower, chard and fondue cheese (1.4.)	€ 20

white truffle menu "

€ 110"

- starter, pasta, dessert - "

crunchy egg, fondue cheese and white truffle (1.4.11)"
or"

Fassona beef, fondue cheese and white truffle (4)"

tajarin, Normandy butter and white truffle (1.4.11)"
or"

robiola Roccaverano cheese ravioli and black truffle (1.4.11)"

milk ice-cream and white truffle (4)"

white truffle"

crunchy egg, fondue cheese and white truffle (1.4.11)"
€ 45"

Fassona beef, fondue cheese and white truffle (4)"
€ 45"

red prawn, potatoes, béchamel sauce and white truffle (4.6.) x"
45"

meat ravioli (veal, pork and rabbit) and white truffle (1.4.7.11.)"
€ 45"

tajarin, Normandy butter and white truffle (4.11)"
€ 45"

robiola Roccaverano cheese ravioli and white truffle (1.4.11)"
€ 45"

entrecote, brown stock and white truffle"
€ 45"

milk ice-cream and white truffle"
€ 30