

Antipasti

Bruschettona al pomodoro fresco, olio e Origano € 5,00 V

Bruschetta avec tomate, oil origan

Bruschettona al pomodoro fresco e Mozzarella fior di latte € 6,00 V

Grill bread with tomato, mozzarella ,

Bruschettona al pomodoro fresco, Crudo e rucola € 8,00

Grill bread with tomato, Parma Ham, , rocket salad



Mozzarella di Bufala o Burrata con insalata verde e pomodorini € 10,00 V

Burrata o "Bufala" mozzarella with green salad and Tomato

Antipasti Piemontesi

**Flan di Spinaci con Fonduta € 9,00 V*

Flan d'épinards avec fondue / Flan with Spinach and fondue

Vitel Tonnè € 12,00

Veal with Majonese ,tuna , capers

Peperoni e Acciughe con Bagnett verd e Crostini € 11,00

Poivrons et anchois à la sauce verte

Medaglione di carne cruda con funghi, grana e citronette € 13,00

Medallion of raw meat with mushrooms , parmesan, oil and lemon

Edaillon de la Viande crue champignons , parmesan , huil et citron



FLAN DI SPINACI



VITEL TONNE'

Grand Antipasto Piemontese

**Flan , peperoni e acciughe in salsa verde, vitel tonnè , medaglione di Carne cruda € 17,00*

Flan, poivrons et anchois à la sauce verte, tonna de vigne, médaillon de viande crue

Flan, peppers and anchovies in green sauce, veal tonna , raw meat medallion

Coperto, servizio € 2,00

Secondi

Arista di Maiale al latte con granella di Nocciole e Mele € 14,00

Aster de porc aux noisettes et pommes
pork slice with hazelnuts and apples

**Brasato in salsa di Cottura € 14,00*

Milanese di Vitello € 12,00

Tagliata di Vitello sul Letto con funghi , grana e aceto balsamico € 16,00

Cut veal on with mushrooms, grits and balsamic vinegar
Couper le veau sur le lit avec des champignons, des grains et du vinaigre balsamique

Tagliata di Vitello con fonduta e scaglie di Castelmagno € 18,00

Cut veal with cream cheeses and Fromage "Castelmagno)



BRASATO IN SALSA DI
COTTURA



I Secondi sono accompagnati da Patate al forno

Insalate e contorni

Insalata di pomodori e cipolle € 4,50 (Tomato and onion salad)

Insalata Mista (ins.verde , carote, pomodoro, mais) € 7,00

Napulè (Insalata verde, pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, origano) €11,00

(Green salad, tomato, mozzarella, olives, anchovies, origano

Grotta (insalata verde,mele, rucola, tonno e mozzarella, grana) € 11,00

(salade verte, roquette, pomme, thon et mozzarella)
(green salad, apple, arugula, tuna and mozzarella

Deliziosa (insalata verde ,pomodoro, rucola, noci, crema di formaggi , grana) € 12,00

(green salad roquette, tomato , nuts , cream cheeses, parmesan
(salade verte , arugula, tomate , fromage à la crème, noix, parmesan

Patate al forno € 4,50

Verdure miste Grigliate € 8,00



Coperto / servizio € 2,00

Per * s'intende prodotto Preparato in casa con successivo abbattimento dello stesso in base alle norme haccp

I Primi Classici

Spaghetti alla Bolognese (Trito di suino e Vitello) € 8,50

Spaghetti Porc et veau hachés

Spaghetti alla Carbonara (uova , pecorino , pepe, guanciale) € 9,00

(eggs, pecorino, pepper, cheek)(oeufs, pecorino, poivre, joue) NO PANNA



Spaghetti alla Bolognese

I PRIMI FATTI IN CASA E DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE



Fig. Gnocchi ai formaggi

*Gnocchi della Casa con Asparagi e Scamorza € 11,00 V

Gnocchetti della Casa with Asparagus and Scamorza

Gnocchetti della Casa aux asperges et scamorza

*Gnocchi della Casa ai Formaggi € 10,00 V

Gnocchi with Cheeses

*Gnocchi della Casa con Salsiccia, Gorgonzola e Radicchio € 13,00

Gnocchi della Casa avec saucisse, Gorgonzola et Radicchio

Gnocchi della Casa with sausage, Gorgonzola and Radicchio

Specialità Agnolotti Piemontesi: Pasta fatta in casa ripiena ai 3Arrosti

*Agnolotti della Casa , ripieni di carne , al Burro e Salvia € 11,00

Agnolotti de la Maison de vi du Beurre et de la Salvia

*Agnolotti della Casa, ripieni di carne al sugo d'Arrosto € 14,00

Agnolotti stuffed with with roast sauce

*Ravioli verdi della casa , ripieni di melanzane e ricotta con

.....con pomodorino fresco e basilico € 11,00 V

Ravioli verts de la maison, farcis d'aubergines et de ricotta avec tomates fraîches et basilic

Green ravioli of the house, stuffed with eggplant and ricotta with fresh tomatoes and basil



AGNOLOTTI BURRO E SALVIA

I Risotti(min 2 pax)



RISOTTO PERA E CASTELMAGNO

Risotto All'”Umbriaco “(crema di Barbera e Salsiccia) € 14,00

Barbera Wine cream and Sausage (min 2pax)

Risotto alle Pere con Castelmagno € 16,00 V (min2pax)

Coperto, servizio € 2,00

Per * s'intende prodotto Preparato in casa con successivo abbattimento dello stesso in base alle norme haccp