

ANTIPASTI STARTERS

Vitello tonnato con salsa della tradizione e fiore di capperi Veal with tuna sauce, traditional recipe and caper flower	15 €
Cruda di Fassona e senape al miele Fassona beef tartare and honey mustard	16 €
Tris della tradizione (vitello tonnato, cruda di Fassona e salsiccia di Bra) Traditional trio (Vitello tonnato, Fassona beef tartare, and Bra sausage)	17 €
Salmone marinato agli agrumi, finocchio e Crème Fraîche al lime Citrus-marinated salmon with fennel and lime Crème Fraîche	16 €
Uovo morbido su vellutata di asparagi e crumble salato alle erbe 	18 €
Carpaccio vegetale di sedano rapa con emulsione di pomodorini confit 	14 €

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tajarin al ragù bianco di Salsiccia di Bra Tajarin with white ragù of Bra sausage	18 €
Agnolotti del Plin al sugo di arrosto o mantecati burro e salvia Agnolotti del Plin with roast meat sauce or butter and sage	16 €
Gnocchi di patate al ragù di coniglio e timo fresco Potato gnocchi with rabbit ragù and fresh thyme	16 €
Tagliatelle di farro integrali, crema di zucchine e stracciatella di bufala 	15 €
Fagottino ai gamberi e melanzane su coulis di pomodorini ciliegino Prawn and eggplant parcel on cherry tomato coulis	16 €

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Guancia di vitello brasata al Nebbiolo con soffice di patate Braised veal cheek with potato purée	19 €
Tagliata di scamone di Fassona piemontese con patate arrosto al rosmarino Sliced Fassona Piemontese rump steak with rosemary roasted potatoes	25 €
Coscia di faraona arrosto, laccata alla Demi-glace all'arancia, con il suo fondo ristretto e asparagi saltati Roasted guinea fowl leg glazed with orange demi-glace, served with its reduced jus and sautéed asparagus	18 €
Polpo arrosto su vellutata di carota e zenzero, pomodorini confit e crumble Roasted octopus, carrot-ginger velouté, confit tomatoes, crumble	20 €
Baccalà con pomodori e capperi su ratatouille di verdure al timo Cod with tomatoes and capers on thyme vegetable ratatouille	19 €
Medaglioni di sedano rapa con jus vegetale ristretto Celeriac medallions with reduced vegetable jus	14 €

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. È possibile consultare la lista degli allergeni.
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.



VEGAN



VEGETARIAN

TAGLIERI BOARDS

Tagliere di formaggi 
Cheese board

20 €

DESSERTS

Panna cotta botanica con infusione di salvia e limoni, guarnita con foglie di salvia cristallo

8 €

Botanical panna cotta with sage and lemon infusion, garnished with candied sage leaves

Bönet della tradizione al cacao e amaretto con crumble di vaniglia e caffè

8 €

Bunet with cocoa and amaretto, vanilla and coffee crumble

Torta di nocciole e zabaione freddo montato al momento

9 €

Hazelnut cake with freshly whipped chilled zabaglione

Zuppetta di frutta, yogurt colato e miele

8 €

Fruit soup with strained yogurt and honey

Apple crumble con mele speziate, briciole di frolla alla vaniglia con gelato alla crema

8 €

Apple crumble with spiced apples, vanilla shortcrust crumble and custard ice cream

Affogato al Bicerin, gelato alla crema con tipica bevanda torinese al cioccolato e caffè

8 €

Bicerin affogato with custard ice cream and traditional Turin chocolate-coffee drink

Coperto
Cover charge

3 €

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. È possibile consultare la lista degli allergeni.
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.



VEGAN



VEGETARIAN