UN PERCORSO ATIPICO
AN ATIPICO TASTING JOURNEY

Vitello tonnato con salsa della tradizione e fiore di cappero
Veal with traditional tuna sauce and caper berries

Tajarin ai 30 tuorli al ragù bianco di salsiccia di Bra
Tajarin pasta with Bra sausage ragù (without tomato)

Brasato al Nebbiolo su crema di patate
Nebbiolo-braised beef on a bed of creamy mashed potatoes

Bunet caramello salato e cialda croccante
Traditional Piedmontese chocolate and amaretti pudding with salted caramel and a crispy wafer

40€
Bevande escluse.
Drinks not included.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE

ANTIPASTI *STARTERS*

Tris della tradizione: vitello tonnato, Cruda di Fassona e salsiccia di Bra 20 €
Traditional Trio: veal with tuna sauce, Fassona tartare and Bra sausage

Cruda di Fassona servita con senape al miele 17 €
Fassona beef tartare served with honey mustard

Vitello tonnato con salsa della tradizione e fiore di cappero 15 €
Veal with traditional tuna sauce and caper berries

Lingua di vitello con gel al prezzemolo e composta di mele 16 €
Veal tongue with parsley gel and apple compote

Sformatino di zucca con robiola di Roccaverano D.O.P. e semi di zucca tostati 16 €
Pumpkin flan with Robiola di Roccaverano PDO cheese and toasted pumpkin seeds

Fonduta di Toma Piemontese con finferli spadellati 17 €
Toma Piemontese fondue with sautéed chanterelles

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Tajarin al ragù bianco di salsiccia di Bra 22 €
Tajarin pasta with Bra sausage ragù (without tomato)

Agnolotti del Plin al sugo di arrosto o burro e salvia 18 €
Agnolotti del Plin with roast meat sauce or butter and sage

Tagliatelle di farro integrali al ragù bianco di cervo, profumato al ginepro e rosmarino 16 €
Wholemeal spelt tagliatelle with venison ragù, flavoured with juniper and rosemary

Fusilli ai 5 cereali con crema di zucca e finferli 16 €
Five-grain fusilli with pumpkin cream and chanterelle mushrooms

Gnocchi al Blu di capra e gel di pera 17 €
Gnocchi with blue goat's cheese and pear gel

Maltagliati con bisque di crostacei e gamberi 20 €
Maltagliati pasta with shellfish bisque and prawns

In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE

SECONDI *MAIN COURSES*

Guancia di vitello brasata su soffice di patate 20 €
Braised veal cheek on a potato cream

Tagliata di scamone al sale Maldon con salsa alla senape e patate al forno * 28 €
Sliced rump steak with Maldon sea salt, mustard sauce and roast potatoes

Polpo croccante con patate viola, polvere di capperi e briciole tostate * 25 €
Crispy octopus with purple potatoes, caper powder and toasted breadcrumbs

Salmone scottato con ratatouille d'autunno 20 €
Seared salmon with autumn vegetable ratatouille

Coniglio arrosto con verdure di stagione 18 €
Roast rabbit with seasonal vegetables

Scallops di daikon, vellutata di carote e zenzero 16 €
Daikon 'scallops' with carrot and ginger velouté

TAGLIERI *BOARDS*

Tagliere di formaggi 25 €
Cheese board

Assaggio di un formaggio a scelta 3 €
Tasting portion of one cheese of your choice

* **I piatti segnalati non sono inclusi nella tariffa della mezza pensione, pertanto è previsto un supplemento di 5€.**
The dishes marked are not included in the half-board rate and are therefore subject to a €5 supplement.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE

DOLCI *DESSERTS*

Bonet tradizionale con caramello salato e cialda croccante 8 €
Traditional Piedmontese chocolate and amaretti pudding with salted caramel and a crispy wafer

Torta di nocciole e zabaione tiepido 9 €
Hazelnut cake with warm zabaglione

Pera cotta al Nebbiolo aromatizzata alle spezie autunnali e gelato alla crema 8 €
Pear poached in Nebbiolo wine with autumn spices and vanilla ice cream

Coppa di zabaione tiepido con biscotto di meliga 9 €
Warm zabaglione served in a glass with a traditional Piedmontese cornmeal biscuit

Gelato alla crema con Bicerin, tipica bevanda torinese al gianduja 9 €
Vanilla ice cream with Bicerin, a traditional Turin coffee and chocolate drink

Torta della settimana 8 €
Cake of the week

Sorbetto al Barbera 6 €
Barbera wine sorbet

Coperto 3 €
Cover charge

In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE