

ANTIPASTI

SALUMI MISTI

PLATTER OF CURED MEATS OF MONFERRATO € 11

GIRELLO DI VITELLONE PIEMONTESE CON SALSA TONNATA € 12
ALL'ANTICA

TOPSIDE BEEF SOUS VIDE SLOW COOKED CARPACCIO WITH TUNA SAUOCE

CARNE CRUDA BATTUTA A COLTELLO DI VITELLONE DI RAZZA € 12

PIEMONTESE® La Granda Trasformazioni CITRONETTE ALLA SENAPE

DOLCE E CREMA DI PARMIGIANO allergeni: solfiti dell'aceto, senape, latte

RAW MEAT FASSONE BEEF BEATEN WITH A KNIFE PIEDMONTESE STYLE WITH
PARMESAN AND MOUSTARD SAUCE

TERRINA DI POLLO TONCHESE E PISTACCHI CON MISTICANZA € 12

VERDURE AGRETTE E SALSA ROSA

ORGANIC CHICKEN COLD TERRINE WITH PISTACCHIO AND TOMATO MAYONNAISE

TARTARE DI GAMBERI DI MAZARA BURRATA E POMODORO € 16

RAW RED PRAWN TARTARE BURRATA CHEESE AND TOMATO

ANTIPASTO MISTO DI CARNI PIEMONTESI € 16

MIXED MEAT STARTERS

CARNE CRUDA BATTUTA DI VITELLONE PIEMONTESE® con citronette alla
senape dolce e parmigiano, VITELLO TONNATO CON SALSA ALL'ANTICA E
TERRINA DI POLLO TONCHESE PISTACCHI E VERDURE AGRETTE

✓ ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO € 14

FRICIULIN MONFERRINI DI ERBETTE SPINACI E PARMIGIANO, INSALATA
RUSSA DI VERDURE FRESCHE CON UOVO DI QUAGLIA, FLAN DI ZUCCHINE E
PARMIGIANO BRUSCHETTA AL POMODORO ORIGANO E BASILICO

MIXED VEGETARIAN STARTERS

patato and vegetable salad with maionnaise , aromatic herb and spinach
omelettes, courgettes flan and fresh tomato basil and oregano bruschetta

FRITTELLE DI BACCALA' E PATATE CREMA DI CECI € 11

PREZZEMOLO E PAPRICA DOLCE

SALTED COD FISH FRITTERS WITH CHICKPEAS PUREE AND PARSLEY AND
PAPRIKA SAUCES

PRIMI

✓ TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL RAGU'DI VERDURE E PESTO
DI BASILICO € 12

FRESH EGG TAGLIOLINI PASTA WITH TOMATOE SAUSAGE AND BEEF RAGU

I NOSTRI AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI* AL SUGO BIANCO DI € 12
ARROSTO

PIEDMONTESE STYLE RAVIOLI STUFFED WITH ROAST MEAT AND VEGETABLES

✓ RISOTTO BURRATA PARMIGIANO MELANZANA POMODORI SECCHI E
BASILICO € 12

RISOTTO WITH PARMESAN BURRATA AND EGGPLANT WITH TOMATO CONFIT
SAUCE AND BASIL

SECONDI

- TAGLIATA DI SOTTOFILETTO DI VITELLA DI RAZZA € 19
PIEMONTESE gr 250 ALLA GRIGLIA SALE DI MALDON OLIO AL
ROSMARINO
SLICED GRILLED BEEF WITH ROSEMARY OIL AND MALDON SALT WITH SNOW
PEAS AND ROASTED NEW PATATOES
- GUANCIA DI VITELLONE PIEMONTESE BRASATA AL RUCHE' € 15
FASSONE PIEDMONTESE VEAL CHEEK BRAISED IN RED WINE WITH MASHED
PATATOES
- BACCALA'GADUS MORHUA A BASSA TEMPERATURA CON PURE' € 19
DI PATATE SALSA AGRETTA DI PEPPERONE E CIPOLLA PREZZEMOLO
LIQUIDO E SEMI DI PAPAVERO
SLOW COOK SOUS VIDE SALTED COD FISH WITH MASHED PATATOES SWEET
PEPPERS ONIONS AND PARSLEY SAUCE
- ✓ SEIRASS MONTATO POMODORO CAPPERI E ZAAATAR € 10
WIPPED PIEDMOTESE RICOTTA WITH TOMATOES CAPERS BASIL AND ZAAATAR
- ✓ CONTORNI: PATATE NOVELLE ARROSTO, TACCOLE E PURE' DI
PATATE
ROASTED NEW PATATOES AND GREEN BEANS, MASHED PATATOES € 5 MIX € 8
- ✓ SELEZIONE DI 6 FORMAGGI ARTIGIANALI MIXED CHEESE € 14

ON THE BLACKBOARDS THE DISHES OF THE DAY

DOLCI

- SORBETTO AAL FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO € 6
PASSION FRUITS AND MANGO SORBET
- SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO € 6
MINT AND CHOCOLATE PARFAIT WITH WHIPPED CREAM
- PANNA COTTA AL LIMONE CULIS DI ALBICOCCA E NOCCIOLE € 6
CAMELLEATE
LEMON AND APRICOTS PANNA COTTA WITH CAMELIZED HAZELNUTS
- MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO PESCHE E CRUMBLE AL CACAO € 6
BAVARIAN PEACHES WHITE CHOCOLATE AND COCOA BISCUIT CRUMBLE
- BIANCOMAGIARE AL LATTE DI MANDORLA E PISTACCHIO € 6
CON FONDUTA DI CIOCCOLATO E AMARETTO DI MOMBARUZZO
ALMONDS MILK AND PISTACHIO PUDDING DARK CHOCOLATE AND AMARETTO
BISCUIT

nella nostra cucina vengono utilizzati contemporaneamente prodotti conteneti:
latte uovo frumento e cereali con glutine frutta secca a guscio lieviti solfiti pesce molluschi
crostacei lupini mais soia e funghi le cui tracce potrebbero trovarsi in ogni preparazione

© PRESIDI E PRODOTTI DELL'ARCA SLOW FOOD (RAZZE DA CARNE, FORMAGGI, VEGETALI E ALTRI PRODOTTI)

✓ PIATTI VEGETARIANI *PRODOTTI SOTTOPOSTI A SURGELAZIONE ALL'ORIGINE

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES