



Gli Antipasti

£ The appetizers \$ £ Les entrées

La Battuta di Vitello al coltello

con Maionese al Wasabi e Chips di Patata Viola croccante

€ 14,00

£ Veal Tartare with Wasabi Mayonnaise and crispy Purple Potato Chips

£ Tartare de Veau avec Mayonnaise au Wasabi et Chips croquantes de Pommes de Terre Violettes

(Uova); (Eggs); (Œufs)

Il Salmone marinato agli Agrumi e Anice stellato

su Insalatina croccante di Finocchi, filetti d'Arancia e Chicchi di Melograno

€ 14,00

£ Citrus marinated Salmon with Star Anise on a crispy Fennel Salad, Orange slice and Pomegranate grains

£ Saumon mariné aux Agrumes et à l'Anis étoilé sur une Salade croquante de Fenouil, filets d'Orange et Grains de Grenade

(Pesce); (Fish); (Poisson)

Il Tortino di Zucca con Vellutata al Gorgonzola e Crumble agli Amaretti

€ 11,00

£ Pumpkin Flan with Gorgonzola Velouté and Amaretti Crumble

£ Flan de Citrouille avec Velouté au Gorgonzola et Crumble aux Amaretti

(Mandorle, Uova, Latticini); (Almonds, Dairy Products, Eggs); (Oeuf, Produits Laitier samandes,)

La Merenda 'Sinoira', tipica della tradizione Piemontese:

Tagliere di Salumi e Formaggi selezionati del territorio con

Nocciole, Miele e Confettura

2 persone € 20,00

£ Snack 'Sinoira', typical of the Piedmontese tradition: Chopping board of selected local cured Meats and Cheeses with Hazelnuts, Honey and Jam

£ Le goûter 'Sinoira', typique de la tradition piémontaise : Planche à découper de Charcuterie et de Fromages sélectionnés du territoire avec des Noisettes, Miel et Confiture

(Latticini, Frutta Secca); (Dairy Products, Nuts); (Produits laitiers, Noix)

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne



I Primi

ℰ First Courses *ℱ* Les Hors d'œuvre

Gnocchetti di Patate di nostra produzione, saltati
con Castagne e Salsiccia, su Cremoso al Castelmagno € 15,00

ℰ Potato Gnocchi 'handmade', sautéed with Chestnuts and Sausage, on Castelmagno cream

ℱ Gnocchis de Pommes de terre 'maison', sautés aux Châtaignes et à la Sauscisse,
sur une Crème de Fromage Castelmagno

(Uova, Grano, Latticini,); (Eggs, Wheat, Dairy Products,); (Œufs, Grain, Produits laitiers,)

Gli Agnolotti ai 3 Arrosti*, con Salsa alla Piemontese € 16,00

ℰ Agnolotti with Three Roasts* and traditional Piedmontese Sauce

ℱ Agnolotti aux Trois Rôtis avec Sauce traditionnelle Piémontaise

(Grano, Latticini, Sedano, Uova); (Wheat, Dairy Products, Celery, Eggs); (Grain, Produits laitiers, Céleri, Œufs)

I Tagliolini ai Funghi Porcini* € 14,00

ℰ Tagliolini with Porcini* Mushrooms

ℱ Tagliolini aux Cèpes*

(Grano, Funghi, Uova); (Wheat, Mushrooms, Eggs); (Grain, cèpes, Œuf)

Il Risotto Carnaroli con Cappelletti*, Lime, Porri e Tartufo Nero € 15,00

ℰ Carnaroli Risotto with Scallops*, Lime, Leeks and Black Truffle

ℱ Risotto Carnaroli aux Noix de Saint-Jacques*, Citron vert, Poireaux et Truffe noire

(Grano, latticini, crosatci); (Wheat, Dairy Product crustaceans s,); (Grain, Produits laitiers, crustacés)

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne



I Secondi

ℰ Second Courses \$ ℱ Les plats

I Tentacoli di Polpo, cotti a bassa temperatura,
su Vellutata di Zucca e Chips di Topinambur € 21,00

ℰ Octopus Tentacles, cooked at low temperature, on Pumpkin cream and Topinambur Chips

ℱ Tentacules de Poulpe cuits à basse température, sur Velouté de Citrouille et Chips de Topinambur

La Tagliata di Manzo, con fricassè di Patate e Funghi Porcini * € 23,00

ℰ Sliced Beef Steak, with Potato and Porcini* Mushroom fricassè

ℱ Tranches de Bœuf avec fricassés de Pommes de terre et Cèpes*

(Funghi); (Mushrooms); (Cèpes)

Il Filetto di Maialino in Crosta di Panko al Rosmarino,
con salsa alle Mele e Calvaços e Marroni € 22,00

ℰ Piglet Fillet in Rosemary Panko Crust, with Apple and Calvaços sauce and Chestnuts

ℱ Filet de Porcelet en Croûte de Panko au Romarin, avec sauce aux Pommes et Calvaços et Marrons

(Grano); (Grain); (Grans)

La Cocotte di Fonduta con Uovo Poché,
crostini di Pane e Scaglie di Tartufo Nero € 15,00

ℰ Cocotte with Poché Egg and Fondue, toasted Bread croutons with black Truffle

ℱ Cocotte avec Œuf poché et Fondue, croûtons de Pain et Truffe noire

(Uova, Latticini); (Eggs, Dairy products); (Œufs, Produits laitiers)

Costata di Vitello (300 gr) alla Grissinopoli di Rubatà,
con Rucola, Pomodorini e un contorno a scelta € 25,00

ℰ Veal Rib Grissinopoli Style with Breadstiks Rubatà, Rocket and Cherry Tomatoes, Vegetables

ℱ Côte de Veau à la Grissinopoli avec Gressins Rubatà et Tomate Cerries, Légumes

(Uova, cereali); (Eggs, Wheat products); (Œufs, Produits grain)

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne



Le Verdure e le "Insalatone"

ℰ Vegetables and Salads \$ *ℱ* Les garnitures et les salades

Le Patate Fritte* € 5,00

ℰ French Fries* / *ℱ* Pommes de Terre Frites*

L'Insalata Verde o Mista € 5,00 / € 6,00

ℰ Green or Mixed Salad / *ℱ* Salade Verte ou Composée

Il Contorno del Giorno € 5,00

ℰ Side Dishes/ *ℱ* Contour du Jour

Le Verdure Grigliate € 6,00

ℰ Grilled Vegetables / *ℱ* Légumes Grillés

L'Insalatona "Margherita" € 10,00

(Insalata Verde, Tonno, Uovo Sodo e Mais)

ℰ 'Margherita Salad' (Spelt, Seasonal Vegetables, Olive, Tomatoes, Feta and Pears)

ℱ 'Salade Margherita' (Epeautre Légumes de Saison, Olive, Tomates, Feta et Poires)

(Uova, Latticini, Pesce); (Eggs, Dairy products, Fish); (Œufs, Produits laitiers, Poisson)

L'insalatona "Caesar" € 12,00

(Insalata Verde, Julienne di Pollo, Pomodoro, Bacon croccante, Grana e Salsa Yogurt)

ℰ 'Caesar Salad' (Lettuce, Canapès, Grilled Chicken, Parmesan, Bacon, Tomatoes, Caesar Sauce)

ℱ 'Salade Caesar' (Laitue, Croutes, Julienne de Volaille grillé, Parmesan, Bacon, Tomates, Sauce Caesar)

(Latticini); (Dairy products); (Produits laitiers)

L'Insalatona "Mediterranea" € 11,00

(Insalata Verde, Rucola, Pomodoro, Mozzarella e Olive Taggiasche)

ℰ 'Mediterranea Salad' (Lettuce, Red Chicory, Hard Boiled Eggs, Tuna, Corn)

ℱ 'Salade Méditerranée' (Laitue, Salade de Trèise, Oeufs durs, Thon, Maïs doux)

(Latticini); (Dairy products); (Produits laitiers)

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne



I Dolci

ℰ Desserts \$ *ℱ* Les desserts

Meringata ai Marron Glacée, Panna e Salsa al Cioccolato € 5,00

ℰ Meringue Cake with Marron Glacé, Whipped Cream, and Chocolate Sauce

ℱ Gâteau de Meringue aux Marrons Glacés, Crème Fouettée et Sauce au Chocolat

(Uova, Latticini); (Eggs, Dairy Products); (Œufs, Produits laitiers)

La Tarte Tatin alle Mele e Cannella e Gelato alla Vaniglia € 6,00

ℰ Tarte Tatin with Apples and Cinnamon and Vanilla Ice Cream

ℱ Tarte Tatin aux Pommes et Cannelle avec Glace à la Vanille

(Grano, Latticini); (Wheat, Dairy Products); (Grain, Produits laitiers)

La Cheese Cake ai Cachi € 5,00

ℰ Persimmon cheese cake

ℱ Cheesecake au kaki

(Uova, Latticini); (Eggs, Dairy Products); (Œufs, Produits laitiers)

Il Dessert del Giorno € 5,00

ℰ Daily Dessert

ℱ Dessert Maison

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne



Le Bevande

ℰ Drinks \$ *ℱ* Les boissons

Acqua Naturale/Frizzante in caraffa 0,750 lt. nel nostro ristorante viene servita acqua microfiltrata <i>ℰ</i> Natural and Sparkling Micro Filtered Water in Carafe <i>ℱ</i> Eau Minérale, Gazeuse Filtrée en Carafe	€ 1,50
Bibite Analcoliche <i>ℰ</i> Soft Drinks / <i>ℱ</i> Soda	€ 4,00
Cocktail Alcoolici <i>ℰ</i> Soft Drinks / <i>ℱ</i> Soda	€ 7,00
Calice di Vino Rosso o Bianco della Casa <i>ℰ</i> Glass Home Wine Red or White <i>ℱ</i> Vin Maison au Verre Rouge ou Blanc	€ 5,00
Birra - <i>ℰ</i> Beer / <i>ℱ</i> Bière	€ 5,00
Whisky / Whisky Premium	€ 6,00 / 8,00
Caffè - <i>ℰ</i> Coffee / <i>ℱ</i> Café	€ 1,50
Amari/Grappe/Limoncello - <i>ℰ</i> Spirits / <i>ℱ</i> Eaux de vie, liqueurs	€ 4,00

Coperto € 1,50 a persona \$ Cover charge € 1,50 per person \$ Couvert € 1,50 par personne