



Gli Antipasti

£ The appetizers \$ £ Les entrées

La Battuta di Vitello al Coltello

con Maionese al Tartufo e Chips di Topinambur

€ 15,00

£ Veal Tartare with Black Truffle Mayonnaise and Sanchoches Chips

£ Tartare de Veau avec Mayonnaise aux Truffes noire et Chips de Topinambur

(Uova); (Eggs); (Œufs)

Il Pesce Spada Affumicato su Misticanza ,con Babaganoush alle Melanzane e

Pomodori confit

€ 15.00

£ Smoked Swordfish on mixed Salad, with Eggplant Babaganoush and Cherry Tomatoes

£ Poisson Spada fumé sur Misticanza avec Babaganoush aux aubergines et tomates

(Pesce ,Sesamo,Frutta a Guscio); (Fish,Sesame,Tree Nuts); (Poisson, Sésame,Fruits a Coquë)

Il Tortino al cuore di Carciofo con Fonduta alla Toma

€ 11,00

£ Artichoke Heart Cake with Toma Fondue

£ Gâteau au cœur d'artichaut avec fondue à la Toma

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

La Merenda 'Sinoira', tipica della tradizione Piemontese:

Tagliere di Salumi e Formaggi selezionati del territorio con

Nocciole, Miele e Confettura

2 persone € 20,00

£ 'Sinoira' snack, typical of the Piedmontese tradition:

Chopping board of cured meats and cheeses selected from our territory with hazelnuts, honey, jam

£ Merenda 'Sinoira', typique de la tradition Piemontese : Planche à découper de charcuterie et de

fromages sélectionnés du territoire avec 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 alla Barbabietola su Cremoso al Castelmagno e Nocciole tostate € 15,00

ℰ Homemade Potato Gnocchi with Beetroot on a Creamy Castelmagno and Toasted Hazelnut

ℱ Gnocchi de pommes de terre de notre production à la betterave sur crème de Castelmagno et noisettes grillées

(Uova, Grano, Latticini, Frutta a guscio); (Eggs, Wheat, Dairy Products, Tree Nut); (Œufs, Grain, Produits laitiers, Fruits à Coquë)

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

ℰ Agnolotti 3 Roasts, with Piemontese sauce

ℱ Agnolotti aux 3 Rôtis, avec Sauce Piemontese

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

Tagliolini con Carciofi e Grana € 14,00

ℰ Fresh Pasta Tagliolini with Artichokes and Grana

ℱ Pâtes fraîches Tagliolini aux artichauts et au Grana

(Grano, Solfiti, Uova); (Wheat, sulphite, Eggs); (Grain, sulfite ,Oeuf)

Risotto Carnaroli con Gamberi e Carciofi € 16,00

ℰ Risotto with Shrimp and Artichokes

ℱ Risotto avec crevettes et artichauts

(Grano, latticini, crosatcei, solfiti); (Wheat, Dairy Product crustaceans sulphite,); (Grain, Produits laitiers, crustacés, sulfite)

* Prodotto Surgelato

*Frozen Product

* Produit Surgelé

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

I Secondi

£ Second Courses \$ £ Les plats

La Millefoglie di Pane Carasau con Carciofi Freschi su vellutata al Raschera € 16,00

£ Carasau Bread Mille-feuille with Fresh Artichokes on Raschera cream soup

£ Mille-Feuille de pain Carasau avec Artichaut sur velouté au fromage Raschera

(Grano, latticini); (wheat and dairy products); (blé et produits laitiers)

La Tagliata di Manzo, con Julienne di Carciofi Freschi e Scaglie di Grana su misticanza e
Glassa all'aceto Balsamico € 23,00

£ The Beef Cut, with Julienne of Fresh Artichokes, parmesan flakes on mixed salad and Balsamic Vinegar Glaze

£ Escalope de Bœuf avec Julienne de Artichaut écaillés de parmesan, sur Salade et Glaçage au vinaigre balsamique

(latticini); (Dairy products); (Produits Laitiers)

Il Galletto cotto a Bassa temperatura e Grigliato con Salsa alla Birra e Paprika € 20,00

£ Cockerel cooked at low temperature and grilled with Beer Sauce and Paprika

£ Coq cuit à basse température et grillé avec sauce à la bière et paprika

(Solfiti); (sulphite); (sulfite)

Il Filetto di Branzino* in crosta di Pistacchi su Vellutata di Piselli € 22,00

£ fillet of sea bass in pistachio crust on pea cream soup

£ Filet de branzino en croûte de pistaches sur velouté de pois

(Pesce, Frutta a Guscio); (Fish, Tree Nuts); (Poisson, Fruits à Coquë)

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

£ Veal Rib Grissinopoli Style with Breadsticks, Rocket and Cherry Tomatoes, Vegetables

£ Côté de Veau à la Grissinopoli avec gressine à la Roquettes 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"

Vegetables and Salads Les garnitures et les salades

Le Patate Fritte*	€ 5,00
<i>ℱ</i> French Fries* / <i>ℱ</i> Pommes de Terre Frites*	
L'Insalata Verde o Mista	€ 5,00 / € 6,00
<i>ℱ</i> Green or Mixed Salad / <i>ℱ</i> Salade Verte ou Composée	
Il Contorno del Giorno	€ 5,00
<i>ℱ</i> Side Dishes/ <i>ℱ</i> Contour du Jour	
Le Verdure Grigliate	€ 6,00
<i>ℱ</i> Grilled Vegetables / <i>ℱ</i> Légumes Grillés	
L'Insalatona "Margherita"	€ 11,00
(Insalata Verde, Tonno, Uovo Sodo e Mais)	
<i>ℱ</i> 'Sant'Andrea Salad' (Spelt, Seasonal Vegetables, Olive, Tomatoes, Feta and Pears)	
<i>ℱ</i> 'Salade Sant'Andrea' (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)	
<i>ℱ</i> 'Caesar Salad' (Lettuce, Canapès, Grilled Chicken, Parmesan, Bacon, Tomatoes, Caesar Sauce)	
<i>ℱ</i> '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)	
<i>ℱ</i> 'Girasole Salad' (Lettuce, Red Chicory, Hard Boiled Eggs, Tuna, Corn)	
<i>ℱ</i> 'Salade Girasole' (Laitue, Salade de Trèvis, Oeufs durs, Thon, Maïs doux)	
(Latticini); (Dairy products); (Produits laitiers)	

I Dolci

ℰ Desserts \$ *ℱ* Les desserts

Tortino con Cuore fondente al Cioccolato € 6,00

ℰ Chocolate dark heart cake

ℱ Gâteau au chocolat avec coeur noir

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

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

ℰ The Tarte Tatin with apples and cinnamon

ℱ La Tarte Tatin aux pommes et cannelle

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

La Cheese Cake ai Frutti di Bosco € 5,00

ℰ Berries cheese cake

ℱ Cheesecake au fruits rouges

(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

£ Drinks \$ *ℱ* Les boissons

Acqua Naturale/Frizzante in caraffa 0,750 lt. € 1,50
nel nostro ristorante viene servita acqua microfiltrata

£ Natural and Sparkling Micro Filtered Water in Carafe

ℱ Eau Minérale, Gazeuse Filtrée en Carafe

Bibite Analcoliche € 4,00

£ Soft Drinks / *ℱ* Soda

Cocktail Alcoolici € 7,00

£ Soft Drinks / *ℱ* Soda

Calice di Vino Rosso o Bianco della Casa € 5,00

£ Glass Home Wine Red or White

ℱ Vin Maison au Verre Rouge ou Blanc

Birra - *£* Beer / *ℱ* Bière € 5,00

Whisky / Whisky Premium € 6,00 / 8,00

Caffè - *£* Coffee / *ℱ* Café € 1,50

Amari/Grappe/Limoncello - *£* Spirits / *ℱ* Eaux de vie, liqueurs € 4,00