



## MENU

### A LA CARTE

#### Antipasti

Battuta di Fassona al coltello con crema inglese salata alla nocciola e crumble di focaccia €16 (1-3-7-8)

Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con polvere di capperi €16 (3-4-10)

Uovo morbido con fonduta di Bra duro e porcini trifolati €15 (3-7)

#### Primi *First Course*

Tajarin ai funghi porcini €17 (1-3)

Plin della tradizione al sugo d'arrosto €18 (1-3-7-9)

Cannelloni al ragù di polpo con cremoso di melanzane €22 (1-3-7-9-12)



## MENU

### A LA CARTE

#### Secondi *Main Course*

Coscetta di faraona con ragù di sedano rapa e spinacini saltati €23

Seppia arrosto con crema di porri e patate e zucca confit €25 (2-12)

#### Dessert *Dessert*

Tortino di nocciole e zabaione al Moscato d'Asti €10 (3-7-8)

Bunet moderno con caramello mou €10 (1-3-7-8)

Cheese cake allo yogurt con fichi e noci €10 (1-3-7-8)