



PRANZO E CENA

"Una giornata si può dire realizzata quando ti siedi per pranzo e ti alzi per cena."

LUNCH AND DINNER

DALLE 12:00 ALLE 00:00
FROM 12:00 TO 00:00

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS



- | | |
|--|-----------|
| Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione 1. 11. 12 | 16 |
| <i>Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam</i> | |
| Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico 1. 12 | 17 |
| <i>Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta</i> | |
| Gazpacho di pomodorini datterini arancioni, burrata affumicata, cardoncelli fritti e cialde di pane croccante 1.8.11.12 | 14 |
| <i>Orange cherry tomato gazpacho, smoked burrata, fried cardoncelli mushrooms, and crispy bread chips</i> | |
| Uova all' occhio di bue con asparagi e tartufo nero pregiato grattugiato 8 | 14 |
| <i>Sunny-side-up eggs with asparagus and grated fine black truffle</i> | |
| Battuta di manzo condita alla francese, crema di burrata, pomodoro secco e nocciole tostate 1.2.3.8.11.12 | 15 |
| <i>French-style seasoned beef tartare, burrata cream, sun-dried tomato and toasted hazelnuts</i> | |

I NOSTRI FRITTI OUR FRIES



- Bocconcini di pollo home made impanati e fritti
accompagnati da una salsa in agrodolce
leggermente piccante** 1. 8. 12 **14**
*Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy
sweet and sour sauce*
- Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato
di Oliena** 1. 11. 12 **12**
Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham
- Polpette di manzo fritte con crema di Parmigiano** 1. 8. 11 **15**
Deep fried meatballs with parmesan cheese fondue

LA NOSTRA PASTA OUR PASTA

FATTA A MANO CON TANTO AMORE

100% HAND MADE WITH LOVE



- Tonnarello con guanciale, pepe nero e
pecorino romano** 1. 8. 11. 12 **13**
Tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese
- Pappardelle al pomodoro fresco e polpette
di angus** 1. 8. 11. 12 **16**
Tappardelle with fresh tomato and beef meatballs
- Pacchero alla carbonara di carciofi** 1.8.11.12 **15**
Artisanal pacchero with artichoke carbonara
- Pappardella con crema di zucca, salsiccia, fonduta di
erborinato e salvia frita** 1. 8. 11. 12 **14**
Pappardelle with pumpkin cream, sausage, blue cheese fondue, and fried sage
- Culurgiones di patate pecorino e menta, con burro
parmigiano e tartufo nero pregiato grattugiato** 1. 8. 11 **20**
*Culurgiones filled with potato, pecorino, and mint, with butter,
parmesan and grated fine black truffle*
- Paccheri con funghi porcini, asparagi verdi,
mantecati al parmigiano e terra di olive nere** 1. 8. 11. 12 **17**
*Paccheri with porcini mushrooms, green asparagus, tossed with parmesan
and black olive crumble*

I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



| | |
|--|---|
| Entrecote alla brace, tortino di patate e spinaci e fonduta al taleggio 8. 11. 12 <i>Grilled entrecôte, potato and spinach pie and taleggio fondue</i> | 24 |
| Ossobuco di vitello al vino bianco con verdure di stagione, salsa gremolada e rosti di patate 11. 12 <i>Eal ossobuco in white wine with seasonal vegetables, gremolada sauce, and potato rösti</i> | 20 |
| Arrosticini di pecora alla brace <i>Grilled lamb skewers</i> | 2,20 al pz <i>for pieces</i> |
| Galletto ruspante disossato con salsa ai porcini e funghi di bosco tartufati su purè di patate alla francese 7. 11. 12 <i>Free range rooster with truffled porcini and wild mushrooms sauce on french style potato purée</i> | 17 |
| T-bone Sashi Finlandia alla brace con due contorni a scelta <i>Grilled t-bone Sashi Finland with two side dishes of your choice</i> | 8,5 etto <i>8,5 for 100gr</i> |
| Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte in tripla cottura 1. 3. 4. 8. 11. 12 <i>Beef burger 180gr, bacon, cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onion, fried egg, mustard mayo with triple cooked potatoes</i> | 17 |
| Stracotto di manzo al barolo, con pure di patate alla francese tartufato 11. 12 <i>Barolo-braised beef with french-style truffled mashed potatoes</i> | 18 |

LE NOSTRE INSALATE OUR SALADS



Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar 1. 3. 8. 9. 11. 12 **14**
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes, bread croutons and caesar sauce

Quinoa, lattuga, crema di avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico 9. 12 **14**
Quinoa, lettuce, avocado cream, sun-dried tomato, smoked salmon and basil

Lattuga, rucola, brie, pere, noci e senape al miele 2. 11. 12 **14**
Lettuce, rocket, brie cheese, pears, walnuts and honey mustard

I NOSTRI CONTORNI OUR SIDE DISHES



Purè di patate al Parmigiano 11 **6**
Parmesan cheese mashed potatoes

Patate al forno **5**
Roast potatoes

Patate fritte in tripla cottura POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**
Triple cooked potatoes MAY CONTAIN GLUTEN

Spinaci saltati al burro **7**
Stir fried spinach with butter

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano.
8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery.
8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy