

ENTRÉES

Thon rouge légèrement rôti, asperges,
menthe et fond légèrement brun de légumes (4-9) €19

Jambon artisanal de petit cochon "fait maison",
sauce tonnata à base d'oeufs durs €18
et premiers fruits du jardin (3-4-10)

Carpaccio de veau Piedmontais, compote
d'oignon rouge, crème de fromage Robiola et €17
noisettes de l'Altalanga

Crème de carottes, carottes rôties, yaourt,
crumble au siégle et huile au persil (1-7) €16

Sélection de charcuterie de la plaine de Cuneo,
focaccia chaude faite maison (1) €17

PLATS

Oeuf bio cuit fondant, asperges et mousse de
Parmigiano Reggiano (3-7) €18

Tripe de veau frite, sauce verte, tomate
concentrée et huile aux anchois (1-3-4-12) €18

Notre "fish and chips": morue dessalée avec
panure croustillante, pomme de terre croquantes €20
et légère sauce tartare (1-3-4-10)

Joue de génisse, crème d'aubergine fumée,
crème fraîche et fond de cuisson (7-9-12) €20

Sélection de fromages des Vallées de Cuneo (7) €13
4 Pièces
6 Pièces €16

PÂTES

Ravioli "del plin" aux trois rôtis (1-3-7-9-12) €17

Gnocchi de pommes de terre, ragout de
poisson, crème de burrata et poudre de €18
tomate (1-2-3-4-7-12-14)

Tagliolini aux 37 jaunes, beurre de Malga,
truffe noir et pain croustillant (1-3-4-7) €17

Tortelli au fromage bleu, purée de poires
cuites au Nebbiolo et vinaigre de pomme €17
(1-3-7-12)

SALADES

Vegetarienne : salade du mesclun, Toma
piemontaise, courgettes rôties, haricots blancs €10
et noix (7-8)

Langarola : Salade de mâche, poulet rôti,
fromage Robiola d'Alba, noisettes grillées et €11
croutons de pain (1-7-8)

Gamberi : Salade verte, crevettes rouges
sautées, fenouil tranché, orange fraîche et €12
amandes grillées (2-8)

Bresaola : Salade de mâche, IGP bresaola,
oeufs durs, tomates datterino et Grana Padano €12
(3-7)

Service € 3,00 par personne.

Pour les variations des plats de la carte, les demi-portions et les plats divisés en
deux, un supplément de 2,00 € par personne s'applique.

Liste des allergènes Rég. européen 1169/2011

1 GLUTEN - 2 CRUSTACÉS - 3 OEUFS - 4 POISSONS - 5 CACAHUËTES - 6 SOJA - 7 LAIT - 8 FRUITS À COQUE - 9 CÉLERI - 10 MOUTARDE
11 SÉSAME - 12 ANHYDRIDE SULFUREUX - 13 LUPINS - 14 MOLLUSQUES

Vous êtes priés de signaler toute allergie et / ou intolérance et de demander des informations au personnel du hall avant la commande.

Certains produits utilisés dans notre cuisine peuvent être refroidis ou congelés à la source*
dans le but d'obtenir un produit final de haute qualité.