





Antipasti

Uovo e patate

Uovo pochè alla milanese, crema Parmantier
Milanese-style poached egg, crème Parmantier 1,3,7

€12,00

Vitello Tonnato

Traditional veal with tuna sauce 3,4,9,10

€16,00

Il tagliere di salumi

Platter of charcuterie 7

€15,00

La selezione di formaggi

Selection of cheese 7

€15,00

Battuta di Fassona albese

Piedmontese tartare 3,4,10

€16,00

Bagna cauda

Con varietà di verdure cotte e crude 4,7,9,10

Bagna cauda with a selection of cooked and raw vegetables

€12,00

Jacket potatoes piemontesi 1,3,4,7,9,10

Tartare, bagna cauda, vitello tonnato, bagnet, Gorgonzola

With tartare, bagna cauda, vitello tonnato, bagnet, Gorgonzola

€15,00



Primi

Pappardella al ragù di cinghiale

Pappardelle with wild boar ragù 1,3,9

€15,00

Pasta e fagioli

Ripieno di costine affumicate, crema di fagioli e cotica soffciata
Pasta stuffed with smoked ribs, bean cream and crispy pork 1,3,9

€15,00

Plin, burro, salvia e tartare

Plin tradizionali, burro aromatico, tartare, salvia fritta
Ravioli del Plin with butter, tartare, fried sage 1,3,7

€15,00

Cavatelli al ragù di corte e ciccioli croccanti

Cavatelli with a ragù of farmyard meat and crispy pork rind 1,3,7

€15,00

Paniscia della Pia

Paniscia Risotto", typical risotto with vegetables and salami 7,9

€15,00

Gnocchi di castagne, funghi, castelmagno e prosciutto d'oca

Chestnut gnocchi with mushrooms, Castelmagno cheese and goose ham 1,7

€15,00



Secondi

Guancia brasata e puree

Braised beef cheek and mashed potatoes ⁷

€20,00

Coppa di maiale, bagna cauda, cipolla
brasata, indivia

Pork neck, bagna cauda, braised onion, endive ^{4,7}

€20,00

Porchetta di vitello, radicchio, pera al
rosmarino

Veal porchetta, radicchio, pear with rosemary ^{7,10}

€20,00

Fritto di bosco

Porcini, polenta, cardoncelli, salvia ^{1,3}

Fried mix of porcini mushrooms, crispy polenta, trumpet royale, sage

€20,00

Controfiletto di manzo, patate e spinacini
saltati

Beef sirloin, potatoes and sautéed spinach ⁷

€25,00

Hamburger di fassona

*Bacon, Toma d'Alpeggio, cipolla caramellata, senape al miele,
patatine*

*Hamburger, bacon, Toma d'Alpeggio, onion, honey mustard,
fries* ^{1,3,7,10}

€20,00



Dolci

Bunet

Traditional pudding with chocolate and amaretto 1,3,7

€7,00

Crème Caramel 3,7

€7,00

Tiramisù 1,3,7

€7,00

Tarte Tatin con gelato alla crema

Tarte Tatin with ice cream 1,3,7

€7,00

Sorbetto, Mela, Limone, Lampone e Pesca

Sorbet, Apple, Lemon, Raspberry and Peach

€7,00

Il Nostro Gelato Artigianale 3,7

€7,00



Allergeni

1. **Glutine** - Gluten
2. **Crostacei** - Shellfish
3. **Uova** - Eggs
4. **Pesce** - Fish
5. **Arachidi** - Peanuts
6. **Soia** - Soy
7. **Latte** - Milk
8. **Noci** - Nuts
9. **Sedano** - Celery
10. **Senape** - Mustard
11. **Semi di sesamo** -
Sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti** - Sulphur dioxide
and sulphites
13. **Lupini** - Lupins
14. **Molluschi** - Molluscs