

Antipasti

Vitello tonnato alla piemontese con fiori di capperi (Z, K, U, P, Y)	€17
Insalata di gamberi Caesar 2.0 (P, C, U, L)	€19,50
Tartare di manzo con olio di oliva e cristalli di sale	€18
Filettini di merluzzo in "saor" con cipolla rossa (G, P, Z, F)	€18
Orto di stagione laccato all'aceto di mele e croccante ai semi di lino (G, Z, U)	€17,50

Primi Piatti

Ravioli del plin al sugo d'arrosto di vitello (G, L, U, S, Y, K, Z)	€18
Gnocchetti di carote viola, albicocche confit, zenzero e limone (G, U)	€16
Riso nero al forno saltato con frutti di mare (K, P, M, C)	€19
Lasagne alla Bolognese (G, L, U, K, Z, F)	€18
Minestrone di verdure (K, F)	€14

L'orgoglio Italiano

Spaghetti e Pennette ai grandi classici...

 Pomodoro	
 Amatriciana	
 Bolognese	
 Carbonara	€18

Secondi Piatti

Tagliata di manzo con patate al forno e verdure alla griglia	€28
Polletto alla diavola con patate al rosmarino (G, L, Y, Z)	€24
Reale di vitello con piselli, carote baby saltate con burro (K, Z, L)	€26
Orata alla griglia con salmoriglio d'erbe e melanzane (P, L)	€29
Fish & Chips "A modo nostro" (A, P, G, L, U, Z, S, Y, V)	€26

Contorni

Verdure alla griglia	€7
Patate al rosmarino	€7
Verdura del giorno (L)	€7
Misticanze d'insalatine (L)	€7

Dolci

Selezione di formaggi del Piemonte con miele cugnà e frutta secca (L, F, K)	€16
Fragole con gelato alla vaniglia (L)	€8
Il Tiramisù classico (G, U, L, F)	€10
Coppa di frutti di bosco, gelato al cioccolato fondente	€10
Crostatina al cacao con mandorle e nocciole, ganache al fondente e mousse di cioccolato al latte su crema di arance (G, L, U, F, S, Y, V, A)	€10
Delicata al limone e liquirizia (G, U, L)	€10
Macedonia	€7