

per iniziare

merenda sinoira

7 assaggi delle nostre "tapas" piemontesi e non.

15 € a persona

menù della tradizione

pane, burro, acciuga, carne cruda battuta al coltello, lingua in salsa

agnolotti di carne, burro alle erbe

brasato con polenta

tortino al cioccolato

29 € a persona

acqua + pane artigianale e servizio

2,5 € a persona

– speciale pranzo feriale (mart-ven) –

acqua + pane artigianale e servizio

1 € a persona

caffè 1,50 €

ciascuno dei nostri piatti può contenere ingredienti sottoposti a trattamento termico, come previsto da legge. vi preghiamo, inoltre, di comunicarci tempestivamente eventuali allergie o intolleranze; per le specifiche riguardanti potenziali allergeni nei nostri piatti, possiamo fornirvi apposita tabella redatta dalla nostra cucina

alla carta

antipasti \_

9 €

- . carne cruda battuta al coltello, burro (con arachidi) e salvia
- . capunet
- . uovo morbido, crumble di bottarga, uova di lumaca
- . baccalà mantecato, crema di peperoni, tapioca, caffè

10 €

- . zuppetta di miso, pak choi e capesante

primi \_

10 €

- . agnolotti di carne, burro alle erbe
- . cajettes (gnocchetti di pane), brodo, cardoncelli
- . chitarre, crema di pane di segale, cipolla di tropea, olio alla menta
- . ravioli di topinambur, acciuga e nocciola
- . risotto Carnaroli di Igiea Adami, caffè e lumache

13 €

secondi \_

13 €

- . filetto di maiale alla liquirizia e carciofi
- . sarde "al brocciu"
- . faraona e millefoglie di verdure d'inverno
- . brasato con polenta