menù degustazione

pane, burro, acciuga,
carne cruda battuta al coltello,
lingua al verde

agnolotti di quinto quarto

maialino croccante, carciofi, topinambur

tortino al cioccolato

29 € a persona, non divisibile

taglieri

affettati e/o formaggi	piccolo	grande
	10 €	16 €

appetizers

pere, gorgonzola, miele	3 €
tomino, pepe giamaicano, confettura, olio di lavanda	3 €
lonzino condito	3 €
pane, burro, acciuga	4 €
caponatina	4 €
salam 'd patata	4 €
degustazione appetizers (condivisibile per max 2 persone)	15 €

acqua + pane artigianale *e servizio* 2,5 € a persona

caffè 1,50 €

. speciale pranzo feriale

acqua + pane artigianale + caffè 1 € a persona

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.
siamo a vostra disposizione per qualsiasi informazione circa ingredienti e potenziali allergeni utilizzati in cucina.

alla carta

antipasti _

9 €

. lingua al verde
. carne cruda battuta al coltello, puntarelle, acciuga
. cipolla caramellata su sfoglia e crema al Parmigiano

10 €

. fressa & capunet, bruschetta liquida, majonese con aceto di Banyuls de La Guinelle
. baccalà mantecato, gazpacho di barbabietola, tuorlo d'uovo marinato

primi _

10 €

. agnolotti di quinto quarto
. gnocchetti rossi, fonduta, nocciole
. zuppa canavesana alla forchetta
. tajarin pane, burro, acciuga, crema di peperone

13 €

. Carnaroli di Igiea Adami, caffè, lumache di Cherasco

secondi _

13 €

. maialino croccante, carciofi, topinambur
. sarde a "beccafico" & friggitelli

15 €

. brasato di Fassona e polenta di mais canavesani

18 €

. carrè di agnello alle erbe, scalogni, pommes sautèe