

M E N U

FOCACCIA DI NOSTRA PRODUZIONE *Home Made Focaccia* € 6

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI *Cold Cuts and Cheeses Selection* € 18

RICOTTA FATTA IN CASA E COPPA DI MONTEROTONDO

Homemade Ricotta Cheese and "Coppa" Typical Cold Cut € 14

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA – PRODUZIONE ARTIGIANALE 250gr. *Buffalo Mozzarella* € 19

BURRATA PUGLIESE, POMODORO E BASILICO *Burrata Cheese, Tomato and Basil* € 15

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. E FOCACCIA DELLA CASA

Parma Raw Ham with homemade Focaccia € 16

CHORIZO STAGIONATO, PATATE, YOGURT E LATTICELLO

Aged Chorizo, Potatoes, Yogurt and Buttermilk € 18

VITELLO TONNATO *Typical Piedmont Appetizer with Cold Veal and Tuna sauce* € 18

FUSILLONE PASTIFICIO FELICETTI, CRÈME FRAICHE, SALMONE AFFUMICATO, LIMONI AL SALE

Fusillone Pasta, Crème Fraîche, Smoked Salmon, Lemon with Salt € 23

SPAGHETTONE AL POMODORO FRESCO E BASILICO *Spaghetti Pasta with fresh Tomato and Basil* € 18

SPAGHETTO DI MARE CROSTACEI E MOLLUSCHI *Spaghetti Pasta with Crustaceans and Molluscs* € 24

ROYAL HAMBURGER, POMODORO, INSALATA, SERVITO CON PANE FATTO IN CASA E CHIPS

Home Made Beef and Pork Royal Hamburger, Tomato and Salad served with homemade Bread and Chips € 22

CHEESE-FONTINA-BURGER CON CIPOLLA STUFATA, BACON, POMODORO E INSALATA

SERVITO CON PANE FATTO IN CASA E CHIPS

Home Made Cheese Hamburger, Beef and Pork, Fontina Cheese, Bacon, BBQ Sauce, Tomato and Salad

served with homemade Bread and Chips € 26

BACCALA' CONFIT, CREMA DI AVOCADO, ANANAS GRIGLIATO, CHIPS DI RAVANELLO

Confit Salt Cod, Avocado Cream, Grilled Pineapple, Radishes Chips € 24

ZUPPA DI PESCE DEL GIORNO, CROSTACEI, POMODORO E CROSTONE DI PANE

Fish Soup, Catch of the Day, Crustaceans, Tomatoes and Crunchy Bread € 26

COSTATA DI BOVINO PIEMONTESE *T-Bone Piedmont Beef Steak* € 10 *all'etto*

ALETTE DI POLLO MARINATE BBQ *Chicken Wings BBQ* € 18

COSTINE DI MAIALE BBQ *Pork Ribs BBQ* € 19

SIDE DISH

PATATE AL FORNO
Backed Potatoes

€ 5

CAROTE GLASSATE
Glazed Carrots

€ 5

MISTICANZA
Green Salad

€ 5

MELANZANE GRIGLIATE
Grilled Eggplants

€ 5

VERZA STUFATA
Braised Savoy Cabbage

€ 5

FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI
Sautéed Mushrooms

€ 5

DESSERTS

BONET TRADIZIONALE
Typical Pudding with Cocoa and Amaretti biscuits

€ 5

MOUSSE DI ZABAIONE CON MANDORLE
Zabaione Parfait with Almonds

€ 5

TIRAMISU' CON BISCOTTO ALLE NOCCIOLE
Hazelnuts Tiramisù

€ 5

ZUPPA INGLESE
Pan di Spagna, Pasiccera cream and Alchermes liqueur

€ 5

COPERTO E SERVIZIO DEL PANE SERVICE € 3