

*La carta*



# *Antipasti*

## Starters

*Polpo, calamari e gamberi al vapore, patata schiacciata e olio alle erbe*

*Steam cooked octopus, squids and shrimps, potato and herbal oil*

€ 18,00

*Aragosta scottata, crema di zucca e nocciole tostate*

*Lobster, pumpkin cream and toasted hazelnuts*

€ 20,00

*La carne cruda battuta al coltello*

*Beef tartare*

€ 14,00

*Vitello tonnato e polvere di capperi*

*Traditional veal's loin thinly sliced with tuna sauce and caper powder*

€ 14,00

*Tributo alla Langa (5 antipasti da un boccone)*

*Tribute to the Langa with five small starters*

€ 16,00

*Petto di faraona scottato, misticanza autunnale e tartufo nero*

*Roasted guinea fowl breast, autumn salad and black truffle*

€ 16,00

*Melanzana "Tataki", pomodoro, caprino e sesamo*

*"Tataki" aubergine, tomato, goat cheese and sesame*

€ 14,00

*Peperone quadrato arrostito, tonno di coniglio e salsa tartara*

*Pepper, rabbit and tartar sauce*

€ 16,00



# *Primi piatti*

## Pasta and Rice

*Linguine del pastificio "Bossolasco", astice, gamberi rossi e bisque*  
*Linguine pasta, lobster, red prawns and bisque*  
€ 20,00

*Ravioli di seirass, zucca e semi tostati*  
*"Seirass" cheese ravioli, pumpkin and toasted seeds*  
€ 14,00

*Tajarin ai 40 tuorli, burro d'alpeggio e tartufo nero*  
*Handmade "40 yolks Tajarin" pasta, butter and black truffle*  
€ 20,00

*Risotto alla carbonara*  
*Risotto Carbonara*  
€ 15,00

*Ravioli del plin della tradizione*  
*Traditional "Plin" ravioli*  
€ 14,00

*Gnocchi di patate, ragù di carni bianche e basilico*  
*Handmade potato dumplings, white meat ragout and basil*  
€ 18,00

# *Secondi piatti*

## Main courses

*Fritto di crostacei & Co. dorato in semola*

*Fried shellfish & Co.*

€ 25,00

*Pescato arrostito, melanzane e zuppetta di pomodoro*

*Roasted fish of the day, aubergines and tomato*

€ 25,00

*Scamone di Fassone, sauté di verdure e senape*

*“Fassone” Veal rump, vegetables sauté and mustard*

€ 20,00

*Coscia di coniglio disossata al forno, spinaci e mandorle tostate*

*Baked boneless rabbit's thigh, spinach and toasted almonds*

€ 18,00

*Carrè di agnello\* islandese arrostito, melone e basilico*

*Roasted Icelandic lamb, melon and basil*

€ 20,00

*Lingua di vitello scottata, verdure in giardiniera e “bagnet”*

*Roasted veal tongue with giardiniera vegetables and “bagnet”*

€ 18,00

*Lumache\* saltate, zucchine, caprino e prosciutto crudo croccante*

*Snails with zucchini, goat cheese and crunchy raw ham*

€ 18,00

*\*Congelato all'origine*

*\*Frozen at the origin*



## *Le nostre selezioni di formaggi*

Our Local Cheeses selections

*Piccola da 5 pezzi*

*Small 5 pieces*

*10 €*

*Grande da 10 pezzi*

*Big 10 pieces*

*20 €*

## *Desserts*

*Prego richiedere la carta dei dolci e distillati*

Please ask for the dessert and liquor menu

