



La carta

Antipastí

- Vítello al punto rosa in salsa tonnata € 8.00
Classic roast veal "au point" with tonnata sauce
- Galantina di pollo e verdure € 8.00
Maison chicken and vegetable terrine
- Carpaccio alla piemontese con robiola, sedano noci e citronette al dragoncello € 10.00
Veal carpaccio "piemontese style" with toma cheese, celery and nutson terragon citronette dress
- Battuta di Fassona "única" macelleria Martini in purezza € 13.00
Fassona veal tartar "pure style" from Macelleria Martini
- Tartrà al basilico, vellutata di pachini e chips di zucchine € 6.00 
Ricotta and basilicum pudding with pachini tomato creme and zucchini chips


Antipasto vegetariano

- Melanzana farcita alla robiola fresca ed erbe, insalata russa, insalata di toma, sedano e noci € 12.00 
Mix of typical vegetable starters from our country

Antipasto misto

- Melanzana farcita alla robiola fresca ed erbe, Vítello al punto rosa in salsa tonnata, Galantina di pollo e verdure, insalata russa, Tartrà al basilico con vellutata di pomodori e chips di zucchine. € 15.00
Mix of typical starters from our country

Primi

- Raviolini tradizionali al burro ed erbe
Typical ravioli with butter and wild herbs €9.00
- Tajarin ai 20 rossi al ragù di salsiccia
Typical tagliatelle pasta made with 20 egg yolk with sausages sauce €10.00
- Gnocchi di Patate della Bisalta al nostrale e pepe di Sichuan
Typical local potatoes gnocchi with local cheese and Sichuan pepper €9.00 
- Casarecci di Gragnano al ragù di cinghiale macelleria Gola
Artisanal pasta with local wild boar ragu €9.00

I taglieri

- Tagliere di formaggi locali
Local cheese platter €12.00 
- Tagliere di salumi locali
Local cold cuts platter €12.00

Secondi

Coniglio all'Arneis	€ 10.00
<i>Typical casserole rabbit with Roero Arneis wine</i>	
Quancia di vitello alla gremolada	€ 10.00
<i>Stewed veal cheek with parsley, lemon peel and garlic sauce</i>	
Tagliata di galletto	€ 10.00
<i>Cockereel steak with salad and potatoe chips</i>	

Secondi del giorno

Elencati a voce dal personale di sala	€ 10.00
<i>Dish of the day spoken aloud by the staff</i>	

Desserts

Sorbetti, frutta fresca.	€ 4.50
Dolci a produzione giornaliera elencati dal personale di sala	€ 5.00



La piccola carta dei funghi

Carpaccio di fassona con i porcini veal carpaccio with porcini mushroom, garlic and parsley.	€ 12.00	
Tajarin ai funghi Typical tagliatelle pasta made with 20 egg yolk with mushroom's sauce	€ 12.00	
Funghi fritti Frying mushroom porcini	€ 12.00	
Filèt mignon ai funghi Filèt mignon with mushroom's sauce	€ 15.00	
Trifolati, uovo e fonduta Egg, cheese fondue and mushroom sauce	€ 12.00	

I funghi che proponiamo sono locali e freschi,
la disponibilità dei piatti dipende dalla quantità
e dalla qualità del prodotto che
quotidianamente reperiamo