



antipasti

(starters)

uovo fritto, spuma di patate affumicata porcini crudi 1.3.5.7. <i>(fried egg, smoked potato mousse and raw porcini)</i>	12,00
battuta di manzo, insalatina di stagione e ricotta caramellata 6.7. <i>(beef tartare, salad with ricotta gratin)</i>	13,00
buns al vapore, maiale agrodolce, cetrioli e germogli 1.2.4.5.6.11.9. <i>(steamed buns, glazed pork, pickles and sprouts)</i>	10,00
patata al cartoccio, granceola e spuma di fumetto di pesce 2.3.4.5.6.7.9 <i>(jacked potato, crab and fish foam)</i>	15,00

primi piatti

(first courses)

risotto ai funghi, salsa di prezzemolo e di arrosto 5.6.7.9. <i>(risotto with mushrooms, parsley sauce)</i>	13,00
spaghettoni alla bottarga, scalogno e peperoncino fresco 1.4.9. <i>(spaghetti with bottarga, shallots and fresh chilli)</i>	12,00
ravioli del plin, burro nocciola e salsa alla liquirizia 1.3.5.6.7.9. <i>(ravioli del plin, butter and liquorice sauce)</i>	12,00
crema di rape rosse, labneh e crostine di pane 1.4.5.6.7. <i>(cream of red turnips, labneh and bread crust)</i>	10,00

coperto

(cover charge)

3,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA:

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenute sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.

I numeri riportati accanto ai piatti ne indicano la presenza

Al fine di garantire la massima qualità ai nostri clienti, alcuni prodotti (segnalati con *) potranno essere abbattuti, surgelati o congelati.



secondi piatti

(second courses)

reale di manzo BBQ , cipollotti e broccoli 5.6.7.9. <i>(beef brisket BBQ, spring onions and broccoli)</i>	18,00
filetto di vitello scottato, peperoni e erba cipollina 5.6.7.9. <i>(veal filet, pepperoni and chives)</i>	22,00
pescato del giorno 2.4.5.6.7.9. <i>(fresh seafood of the day)</i>	22,00
costata di fassona piemontese e patate con la buccia 1.5. <i>(fassona piemontese ribe eye steak and potatoes with their skin)</i>	a hg 5,00

dolci

(dessert)

after eight alla liquirizia 1.3.5.7.8. <i>(licorice after eight)</i>	7,00
cioccolato texture 1.3.5.7.8. <i>(chocolate dessert)</i>	7,00
cremino al caffè , panna cotta e cioccolato bianco 1.3.5.7.8. <i>(coffee cremino, panna cotta and white chocolate)</i>	7,00
torta al pistacchio e lamponi freschi 1.3.5.7.8. <i>(pistachio cake and fresh raspberries)</i>	7,00

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CONSIDERATI ALLERGENI

Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011

1.Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati prodotti derivati. - **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. - **3.** Uova e prodotti a base di uova. - **4.** Pesce e prodotti a base di pesce. - **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. - **6.** Soia e prodotti a base di soia. - **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). - **8.** Frutta a guscio e i loro prodotti. - **9.** Sedano e prodotti a base di sedano. - **10.** Senape e prodotti a base di senape. - **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. - **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂. - **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. - **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.