

COPERTO/SERVICE 3€

Antipasti

VITELLO TONNATO

3,4

17€

Vitello Tonnato della tradizione

Traditional veal with tuna sauce

traditionelles Kalbfleisch mit Thunfischsauce

TROTA

4,9

14€

Trota Bianca in Carpione leggero

White Trout in Carpione

Weißer Forelle in Carpione

COME UNA PANZANELLA

1,6,7,10,11,12

13€

Frisella integrale con pomodoro, cipolla di Tropea, cetrioli e mozzarella di bufala

Frisella integrale with tomato, Tropea onion, cucumbers and buffalo mozzarella

Frisella Integrale mit Tomaten, Tropea-Zwiebeln, Gurken und Büffelmozzarella

Primi Piatti

AGNOLOTTI

1,3,9,7

18€

Agnolotto quadrato ai tre arrosti, il loro fondo e burro di malga

Agnolotto stuffed with three roasts (pork, veal, rabbit), brown stock and butter

Agnolotto gefüllt mit drei Braten (Schwein, Kalb, Kaninchen), Braune Soße und Butter

TAGLIATELLE

1,3,7,6,10

18€

Tagliatelle di pasta fresca ai finferli e fonduta di Bra duro

Homemade Tagliatelle with chanterelle mushrooms and Bra-cheese fondue

Hausgemacht Tagliatelle mit Pfifferlinge und Bra-Käse Fondue

LA NOSTRA NERANO

1,3,6,7,9,10

15€

Paccheri con crema di zucchine e menta, zucchine fritte e Provolone del Monaco

Paccheri with courgette and mint cream, fried courgettes and Provolone del Monaco

Paccheri mit Zucchini-Minz-Creme, frittierte Zucchini und Provolone del Monaco

Secondi

ANATRA

1,6 20€

Coscia d'Anatra arrosto alla soia, Pak-choi e patate novelle

Roasted Duck Leg with Soya, Pak-choi and Potatoes

Gebratene Entenkeule mit Soja, Pak-Choi und Kartoffeln

RIBEYE

3,12 50€

Ribeye di Bruna alpina delle Dolomiti Dry Aged 400gr, verdure arrosto, patate al forno e salsa bernese

Ribeye of Dolomites Alpine Brown Dry Aged 400gr, roasted vegetables, baked potatoes and béarnaise sauce

Ribeye Dolomiten Braunvieh Dry Aged 400 g, geröstetes Gemüse, Ofenkartoffeln und Sauce Béarnaise

GUANCIA

7,12 21€

Guancia di manzo brasata al vino rosso purè di patate e scalogni caramellati

Beef cheek braised in red wine, mashed potatoes and caramelized shallots

In Rotwein geschmorte Rinderwange, Kartoffelpüree und karamellisierte Schalotten

BACCALA'

4,11 20€

Trancio di Baccalà, hummus di ceci e spinaci

Slice of salted codfish, chickpea hummus and spinach

Stück Kabeljau, Kichererbsen-Hummus und Spinat

Dessert

BONET

1,3,7,8

8€

Dessert della tradizione Piemontese con Ameretti, Cacao e Caramello

Traditional Piedmontese dessert with Ameretti biscuits, cocoa and caramel

Traditionelles piemontesisches Dessert mit Ameretti-Keks, Kakao und Karamell

TARTE TATIN

1,3,7

10€

Tarte tatin ai fichi e gelato al fior di latte

Tarte tatin with figs and fior di latte ice cream

Tarte Tatin mit Feigen und Fiordilatte-Eis

CANTUCCI

1,3,6,7,8,10,12

10€

Cantucci e Vin Santo

Cantucci and Vinsanto

Cantucci und Vinsanto

FORMAGGI

7

13€

Selezione di Formaggi locali con Miele e Composte

Local Cheese selection, Honey and Compote

lokale Käsesorten, Honig und Kompott