

ANTIPASTI

STARTER - VORSPEISEN

MOSCARDINI IN GUAZZETTO (PICCANTINI) CON PANE CROCCANTE ^(1, 4, 12,)

SMALL OCTOPUS COOKED IN TOMATO SAUCE WITH ROASTED BREAD (SPICY)
MOSCHUSKRACKEN MIT TOMATENSUD UND CROUTONS (WÜRZIG)

€14



Vino consigliato: LUGANA

POLPETTE DI BACCALÀ CON SALSÀ DI POMODORO PICCANTINA ^(1, 3, 4)

CODFISH BALLS WITH SPICY TOMATO SAUCE
STOCKFISCH- BÄLLCHEN MIT WÜRZIGER TOMATENSOßE

€14



Vino consigliato: RIBOLLA GIALLA

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI E CIPOLLA CARAMELLATA ⁽⁴⁾

CRISPY OCTOPUS ON A BED OF CANNELLINI BEAN PURÉE AND CARAMISED ONION
KNUSPRIGER OCTOPUS AUF EINER CREME AUS CANNELLINI-BOHNEN UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

€16



Vino consigliato: TIMORASSO

ALICI FRITTE DORATE CON MAYONESE ALLA SOIA FATTA IN CASA ^(1, 3, 4, 6)

GOLDEN FRIED ANCHOVIES WITH HOMEMADE SOYA MAYONNAISE
GOLDBRAUN FRIERT ANGEBRATENE SARDELLEN MIT HAUSGEMACHTER SOJA-MAYONNAISE

€14



Vino consigliato: RIBOLLA GIALLA

PARMIGIANA DI MELANZANE ^(1, 4, 7)

FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN CHEESE AND TOMATO SAUCE
AUBERGINENAUFLOUF NACH ITALIENISCHER ART (PARMIGIANA)

€14



Vino consigliato: BARBERA D'ASTI

TARTARE DI FASSONA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E PORCINI AL SALTO ^(7, 12, 13)

FASSONA BEEF TARTARE WITH PARMESAN FONDUE AND SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS
FASSONA-TARTAR MIT PARMESANKÄSE-FONDUE UND GEBRATENEN STEINPILZEN

€16



Vino consigliato: NEBBIOLO

SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO KMo ⁽⁹⁾

(prosciutto cotto alla brace erborinato, prosciutto crudo affumicato,
pancetta valdossola casa Walser e salame macinatura grossa casa Walser)

SELECTION OF LOCAL COLD CUTS (KMo)
AUSWAHL AN REGIONALEN WURSTWAREN (KMo)

€15



Vino consigliato: BARBERA

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - ERSTE GERICHTE

CALAMARATA AL MEGLIO DEL MARE ^(1,2,3,4,12,14)

(PASTA FRESCA CON COZZE, VONGOLE, SEPIE*, GAMBERONE* E POMODORINI)
FRESH PASTA WITH CLAMS, MUSSELS, SQUID*, PRAWN* AND CHERRY TOMATOES
FRISCHE PASTA MIT MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN*, TINTENFISCH* UND GARNELEN

€16



Vino consigliato: GAVI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SCAMPI*, POMODORINI E BASILICO ^(1,2,3,4,12)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH SCAMPI*, CHERRY TOMATOES AND BASIL
SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT SCAMPI*, CHERRYTOMATEN UND BASILIKUM

€16



Vino consigliato: VERMENTINO

ORECCHIETTE ALLE VONGOLE E CREMA DI CIME DI RAPA ^(1,4,12)

ORECCHIETTE WITH CLAMS AND TURNIP TOP CREAM
ORECCHIETTE MIT VENUSMUSCHELN UND RÜBENKRAUTCREME

€15



Vino consigliato: SAUVIGNON

RAVIOLI DI PESCE PERSICO AL BURRO PROFUMATI AL LIMONE ^(1,3,4,7)

PERCH RAVIOLI IN BUTTER WITH A HINT OF LEMON
RAVIOLI MIT BARSCHFÜLLUNG IN BUTTER MIT ZITRONENAROMA

€16



Vino consigliato: ERBALUCE

LASAGNA FATTA IN CASA ^(1,3,7,12)

HOMEMADE LASAGNA
HAUSGEMACHTE LASAGNE

€15



Vino consigliato: BARBERA D'ASTI SUPERIORE

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CHIANINA ^(1,3,12)

PAPPARDELLE WITH ITALIAN MEAT SAUCE
PAPPARDELLE MIT CHIANINA-RAGOUT

€14



Vino consigliato: BARBERA D'ASTI SUPERIORE

RISOTTO AL NEBBIOLO SU FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE ^(7,12)

NEBBIOLO RISOTTO ON A PIEDMONTESE TOMA FONDUE
RISOTTO MIT NEBBIOLO AUF EINER FONDUE AUS PIEMONTESISCHEM TOMA

€15



Vino consigliato: RIBOLLA GIALLA

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ZWEITE GERICHTE

GRAN FRITTO MISTO^(1, 2, 4)

(CALAMARI*, GAMBERONI* E CHIPS DI PATATE)

FRIED SQUIDS AND FRIED PRAWN WITH FRIED CHIPS

FRITTIERTE RIESENGARNELN, TINTENFISCH UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELCHIPS

€23



Vino consigliato: LUGANA

SALMONE IN CROSTA DI PATATE SU CREMA DI CARCIOFI E CONTORNO DEL GIORNO^(4, 7)

SALMON IN A POTATO CRUST ON A BASE OF ARTICHOKE CREAM, SERVED WITH THE SIDE DISH OF THE DAY

LACHS IN KARTOFFELKRUSTE AUF ARTISCHOCKENCREME MIT BEILAGE DES TAGES

€22



Vino consigliato: TIMORASSO

FILETTO DI BRANZINO SU CREMA DI PATATE E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI^(4, 7, 13)

SEA BASS FILLET ON A BED OF POTATO PURÉE AND SAUTÉED PORCINI MUSHROOMS

SEEBARSCHFILET AUF KARTOFFELCREME UND ANGEBRATENEN STEINPILZEN

€22



Vino consigliato: POMINO BIANCO

PESCE PERSICO* BURRO E SALVIA CON PATATE AL FORNO^(1, 4, 7)

BUTTER AND SAGE PERCH WITH ROASTED POTATOES

FLUSSBARSCHFILET IN BUTTER UND SALBEI MIT OFENKARTOFFELN

€23



Vino consigliato: GAVI

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON OLIO AROMATICO E PATATE AL FORNO

GRILLED BEEF WITH AROMATIC OIL AND ROASTED POTATOES

GEGRILLTES RINDFLEISCH IN SCHEIBEN MIT AROMATISCHEM ÖL

UND OFENKARTOFFELN

€24



Vino consigliato: NEBBIOLO

GUANCIA DI MANZO AL BAROLO CON POLENTA CROCCANTE⁽¹²⁾

BEEF CHEEK IN BAROLO WITH CRISPY POLENTA

RINDERBACKE IN BAROLO MIT KNUSPRIGER POLENTA

€22



Vino consigliato: BARBERA D'ASTI SUPERIORE

COTOLETTA DI MAIALE FRITTA CON PATATE FRITTE^(1, 3)

FRIED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES

SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES

€14



Vino consigliato: BARBERA D'ASTI

CONTORNI

SIDE DISHES - KONTUREN

PATATE* FRITTE

French fries
Pommes frites

€5

PATATE AL FORNO

Roasted potatoes
gebackene Kartoffeln

€5

CONTORNO DEL GIORNO

Side dish of the day
gericht des tages

€7

INSALATA MISTA

(misticanza con carote e pomodorini)

Mix salad with carrots and tomatoes
gemischter Salat mit Möhren und Tomaten

€6

VERDURE GRIGLIATE

(zucchine, melanzane e pomodoro)

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

€8

SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

Selection of Piedmontese cheeses with jams and fruit
Auswahl an piemontesischen Käsesorten mit Marmelade und Obst

€15

DESSERT

DESSERT - NACHSPEISE

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Homemade tiramisù
hausgemachtes Tiramisu

€6

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO CON CREMA DI MASCARPONE

Chocolate cake with mascarpone cream
Schokoladenkuchen mit Mascarponecreme

€6

CROSTATATA DEL GIORNO (s.d.)

Tart of the day
Torte Des Tages

€7

SORBETTO AL LIMONE (LEGGERMENTE ALCOLICO)

Lemon sorbet (lightly alcoholic)
Zitronensorbet (leicht alkoholisch)

€6

VIN SANTO E CANTUCCINI

Sweet wine and dry almond biscuits
Süßwein und trockene Mandelplätzchen

€5

BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKEE

ACQUA NATURALE O GASSATA

Still or sparkling water
Stilles oder Sprudelwasser

€2,50

CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO

Glass of white or red wine
Weinglas weiss oder rot

€6

BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO DE L'OSTERIA

Bottle of white or red house wine
eine Flasche weißer oder roter Hauswein

€16

LATTINA (COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, LEMONSODA)

Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda can
Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda kann

€4

BIRRA ICHNUSA CHIARA 0,5L

€7

APEROL O CAMPARI SPRITZ

€7

CAFFÈ

€2,50

CAPPUCCINO

€3

AMARO

€4

PASSITO SWEET WINE / SÜßWEIN

€4

GRAPPA BIANCA

€4

GRAPPA BARRIQUE

€7 - €12

COPERTO

€2,50

ELENCO ALLERGENI

Gentili clienti, sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

I prodotti con * possono essere congelati

1.  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
2.  **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
3.  **UOVA E PRODOTTI DERIVATI**
4.  **PESCE E PRODOTTI DERIVATI**
5.  **ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI**
6.  **SOIA E PRODOTTI DERIVATI**
7.  **LATTE E PRODOTTI DERIVATI**
8.  **FRUTTA A GUSCIO**
9.  **SEDANO E PRODOTTI DERIVATI**
10.  **SENAPE E PRODOTTI DERIVATI**
11.  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI**
12.  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
13.  **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
14.  **MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI**