

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

UOVO

1,3,7

16€

Uovo morbido con funghi, spuma di parmigiano e briciole di pane

Soft egg with mushrooms, parmesan foam and bread crumbs

Weiches Ei mit Pilzen, Parmesanschaum und Semmelbröseln

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

GNOCCHI

1,6,8,10,13

16€

Gnocchi con ragù di Coniglio, olive e pinoli

Gnocchi with rabbit ragout, olives and pine nuts

Gnocchi mit Kaninchenragout, Oliven und Pinienkernen

SPAGHETTO

1,3,4,6,10

17€

Spaghetti "Felicetti", Cime di rapa, Colatura di Alici e crema di aglio arrosto

Spaghetti "Felicetti", turnip tops, Colatura di Alici and roasted garlic cream

Spaghetti "Felicetti", Rübenspitzen, Colatura di Alici und geröstete Knoblauchcreme

Secondi

PANCETTA

12

20€

Pancia di maiale alle 5 spezie arrostita, zucca e cavolo nero al balsamico di lampone

Roasted spiced pork belly, pumpkin and kale with raspberry balsamic vinegar

Gebratener, gewürzter Schweinebauch, Kürbis und Grünkohl mit Himbeer-Balsamico-Essig

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

BACCALÀ

1,4, 11

18€

Crocchette di Baccalà e patate, hummus di ceci e spinaci

Salted codfish and potatoes croquettes, chickpea hummus and spinach

Kabeljau und Kartoffeln Krokette, 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