



Choose
your menu
language
here

ANTIPASTI

Antipasto piemontese

18€

Tris di assaggi della tradizione piemontese, peperone arrostito alla fiamma con acciughe al verde, insalata russa e Vitello tonnato

3, 4, 7, 8, 12

Battuta

21€

Battuta di manzo locale, grissino crema di aglio nero e acciuga del cantabrico

1, 4, 6, 10

Luccio

21€

Toast di pane nero, Luccio affumicato, burro d'Insigny demi-sel, rafano e uova di trota

1, 4, 6, 7, 10, 12, 13

I NOSTRI PRIMI

Linguine di Lago

21€

Linguine con burro, missoltino (pesce di lago salato ed essiccato), limone, bottarga di lago

1, 4, 6, 7, 10

Gnocco

18€

Gnocchi di patate Bra duro e pepe nero

🍴 1, 3, 6, 7, 8, 10, 13

Genovese

21€

Ziti spezzati con genovese di vitello (stracotto di vitello e cipolle) e Provolone del Monaco DOP.

1, 6, 7, 10

I NOSTRI SECONDI

Stinco

25€

Stinco di maialino arrosto, patate al forno, cappuccio rosso e senape antica

10

Coniglio

22€

Coniglio in casseruola, taggiasche, pinoli purè di patate e peperoni di Carmagnola in Peperonata

7, 9, 12

Polpo

23€

Polpo scottato, patate dolci alla curcuma, friarielli napoletani sott'olio e pesto di erbe e anacardi

2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14

DESSERT

Adele

10€

Babà soffice con delicata bagna al rum e cremoso al gianduia. Un dessert che racconta l'unione di due tradizioni italiane, dedicato a nostra figlia Adele. - Abbinamento consigliato/pairing: Rum Don Papa Masskara 8€

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

Crème brûlée

9€

Crème brûlée al caffè

3, 7

Cantucci e Vin Santo

10€

Biscotti toscani alle mandorle, da intingere nel vin santo.

1, 3, 6, 7, 8, 10

Selezione di Formaggi

13€

Abbinamento consigliato/pairing: Recioto di Soave 2022- Cornelia Tessari 7€

7

INFO

COPERTO / SERVICE

3€

Wifi EOLO_ENOTECA

PASS Winelover26