



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassone e scaglie di parmigiano reggiano <i>Fassone meat tartare with chopped Parmesan cheese</i>	€ 9,00
Vitello tonnato all'antica maniera <i>Veal with traditional tuna sauce</i>	€ 8,00
Tentacolo di polipo scottato, purea di ceci e olive taggiasche <i>Seared octopus tentacle on a chickpea cream and taggiasca olives</i>	€ 9,00
Sformato ai funghi porcini e fonduta al Raschera <i>Porcini mushroom flan with Raschera cheese fondue</i>	€ 9,00
Alici impanate fritte e cipolla rossa di Tropea all'aceto balsamico <i>Deep fried anchovies with Tropea red onion and balsamic vinegar</i>	€ 8,00

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli alla zucca, polvere d'amaretto e sfera al gorgonzola <i>Carnaroli risotto with pumpkin, amaretto powder and gorgonzola cheese</i>	€ 9,00
Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto e tartufo nero <i>Homemade agnolotti pasta with roast beef sauce and black truffle</i>	€ 9,00
Paccheri di Gragnano al pesce spada, pinoli e finocchietto selvatico <i>Gragnano paccheri pasta with swordfish, pine nuts and wild fennel</i>	€ 10,00
Gnocchi di patate ai porri, Castelmagno e speck croccante <i>Leek gnocchi pasta with Castelmagno cheese and crispy bacon</i>	€ 9,00
Pappardelle al ragu' di cinghiale <i>Pappardelle pasta with boar ragout</i>	€ 10,00

Secondi piatti / Second course

Filetto di Fassone alla Voronoff <i>Voronoff Fassone fillet</i>	€ 20,00
Costolette d'agnello allo scottadito <i>Marinated grilled lamb chops</i>	€ 18,00
Ricciola al cartoccio alle patate novelle e funghi porcini <i>Baked amberjack fish with new potatoes and porcini mushrooms</i>	€ 19,00
Baccalà morbido mantecato all'olio extra vergine d'oliva su polentina al mais <i>Extra virgin olive oil creamed salt cod on a maize flour polenta</i>	€ 16,00



Capunet di verza vegetariani gratinati al forno € 12,00
Savoy cabbage rolls au gratin

Hamburger gourmet con patate fritte € 14,00
Hamburger sandwich with french fries

Contorni/ Side Dishes

Funghi porcini fritti € 18,00
Fried porcini mushrooms

Verdure di stagione alla griglia € 8,00
Seasonal grilled vegetables

Patatine fritte € 4,00
French fries

Insalata € 4,00
Salad

Dessert

Tiramisù al pistacchio di Bronte € 8,00
Bronte pistachio tiramisu

Catalana al profumo d'arancia e zenzero € 8,00
Orange and ginger Catalan custard

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido e coulis di cachi € 8,00
Dark chocolate fondant on a khaki sauce

Tarte tatin alle mele e gelato alla vaniglia € 8,00
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream

Sorbetto al frutto della passione € 7,00
Passion fruit sorbet

Gelato maison € 8,00
Homemade ice cream

Coperto € 2,00
Service charge