



Antipasti / Appetizers

Battuta di Fassona, tuorlo fondente, chips di topinambur (5) <i>Fassone meat tartare, slow-cooked egg, Jerusalem artichoke chips</i>	€ 9,00
Vitello tonnato, insalatina di giardiniera (6,5) <i>Veal with tuna sauce and pickled vegetable</i>	€ 9,00
Tentacolo di polpo, broccoli, patate, salsa al prezzemolo (6,8,15) <i>Octopus tentacle, broccoli, potato, parsley sauce</i>	€ 12,00
Bagna caöda e le sue verdure (6,8) <i>Dip with vegetables</i>	€ 12,00
Cipolla ripiena cotta al forno in crosta di amaretti (1,3,5,8) <i>Baked stuffed onion with amaretti</i>	€ 9,00

Primi piatti / First course

Tagliolini con fegatini di pollo al Marsala (1,8,14) <i>Tagliolini pasta, chicken livers with Marsala</i>	€ 10,00
Pacchero di Gragnano, sauté di porro di Cervere, scampo, pomodoro confit (1,4,8) <i>Pacchero pasta, Cervere leek sauté, Norway lobster, confit tomato</i>	€ 14,00
Agnolotto fatto in casa al sugo d'arrosto (1) <i>Homemade agnolotto pasta in rosemary gravy</i>	€ 12,00
Risotto Carnaroli, Bra duro, polvere di barbabietola (8) <i>Carnaroli risotto, Bra cheese, beet powder</i>	€ 12,00
Crema di zucca di Piozzo e crumble di grissini (1,8) <i>Piozzo pumpkin soup, bread-stick crumble</i>	€ 12,00



Secondi piatti / Second course

Tenerone di Fassona stracotto e semolino fritto (1,9,14) Fassona beef stew, deep fried semolina	€ 18,00
Trancio di pescatrice scottata, misticanza di verza e melograno (6) Seared angler fish fillet, cabbage salad and pomegranate	€ 18,00
Coscia d'anatra confit con mela al Calvados (8,14) Confit goose leg, apple with Calvados	€ 18,00
Röstli di patata e peperoni al rosmarino (8) Rosemary potato rosti and sweet pepper	€ 14,00
Fishburger con caramellato di cipolla e crostone di pane casareccio (1,6,8,14) Fish burger, caramelized onion, homemade croutons	€ 14,00

Dessert

Pastiera napoletana e crema al limoncello (1,5,8) Puff pastry with limoncello cream	€ 8,00
Pera "Martin sec" al vin brulé e semifreddo alla cannella (5,8,14) Mulled wine "Martin sec" pear, cinnamon semifreddo	€ 8,00
Torta di nocciola, con crema allo zabajone (3,5,14) Nut cake with eggnog cream	€ 8,00
Tarte tatin di mele e gelato al miele d'acacia (1,8,14) Apple tarte tatin and honey ice cream	€ 8,00
Sorbetto di frutto della passione Passion fruit sorbet	€ 7,00
Gelato maison (8) Homemade ice cream	€ 7,00
Caffè Espresso coffee	€ 1,50
Coperto Service charge	€ 2,00