



"L'unico modo per liberarsi di una tentazione è cedervi"

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it"

Oscar Wilde



Antipasti / Appetizers

Cubotto di lingua brasata, salsa verde e senape (1,7,9) <i>Beaised beef tongue cube, green sauce and mustard</i>	€ 14,00
Vitello tonnato della tradizione e polvere di capperi (5,6) <i>Traditional veal with tuna sauce and caper powder</i>	€ 12,00
Gamberi scottati su crema di carote allo zenzero (4) <i>Seared prawns with carrot and ginger cream</i>	€ 14,00
Tartare di salmone, mango e avocado (6) <i>Salmon tartare, mango and avocado</i>	€ 14,00
Uovo poché, punte di asparagi e fonduta di toma (8) <i>Poached egg, asparagus tips and cheese fondue</i>	€ 12,00

Primi piatti / First course

Risotto Carnaroli, porro arrosto, limone candito e polvere di liquirizia (8) <i>Carnaroli risotto, roasted leek, candied lemon and liquorice powder</i>	€ 16,00
Raviolo del Plin al fondo bruno (1) <i>Braised beef raviolo with brown jus</i>	€ 12,00
Paccheri, ricotta, arancia e guanciale (1,8) <i>Pacchero pasta, ricotta cheese, orange and guanciale (cured pork jowl)</i>	€ 15,00
Tagliatella di farro, asparagi e mandorle (1,3,8) <i>Spelt tagliatella, asparagus and almonds</i>	€ 16,00
Spaghetto alla chitarra e ragù di polpo (1,6) <i>Spaghetti alla chitarra with octopus ragout</i>	€ 18,00



Secondi piatti / Second course

Tagliata di Fassona, scaglie di cioccolato e demi glace (8) Fassona steak, chocolate shavings and wine glaze	€ 22,00
Trancio di spada alla Mediterranea e le sue verdure (1,5,8) Mediterranean-style swordfish steak with seasonal vegetables	€ 19,00
Filetto di orata e zucchine alla menta (6) Fillet of sea bream with zucchini and mint	€ 19,00
Hamburger di Fassona, toma del Moncenisio, guanciale, salsa tartara e patate croccanti (1,5,8) Fassona burger, Moncenisio toma cheese, guanciale, tartar sauce and crispy potatoes	€ 15,00
Cipolla ripiena alle verdure dell'orto (8) Onion stuffed with garden vegetables	€ 10,00

Dessert

Zabaione e biscotti di meliga (1,5,14) Eggnog and meliga cookies	€ 8,00
Pavlova al frutto della passione (5) Pavlova with passion fruit	€ 8,00
Cheesecake alle fragole (1,8) Strawberry cheesecake	€ 8,00
Pastiera (1,5,8) Ricotta and wheat pie	€ 8,00
Sorbetto al basilico Basil sorbet	€ 7,00
Acqua 0,75 cl Water 0,75 cl	€ 2,50
Caffè Espresso coffee	€ 1,60
Coperto Service charge	€ 2,00

FOOD ALLERGEN ICONS



1. Glutine/ Gluten, 2. Sesamo/ Sesame, 3. Noci e frutta a guscio/ Nuts, 4. Crostacei/ Crustacean, 5. Uova/ Eggs, 6. Pesce/ Fish, 7. Mostarda/ Mustard, 8. Latte/ Milk, 9. Sedano/ Celery, 10. Arachidi/ Peanuts, 11. Soia/ Soya, 12. Molluschi/ Shellfish, 13. Lupini/ Lupins, 14. Solfiti/ Sulphite, 15. Funghi/ Mushrooms, 16. Fave/ Broadbean

Note

Considerando le diverse fasi di preparazione non possiamo escludere, oltre all'allergene indicato, la presenza di altri allergeni.

Si prega pertanto di avvisare il personale in caso di allergie, intolleranze o gusti alimentari, al momento dell'ordinazione.

Tutti gli alimenti fritti vengono preparati in olio di arachidi e/o semi di girasole che può contenere glutine, crostacei, molluschi, pesce, uova. Il formaggio grattugiato è Grana padano che contiene latte e lisozina, proteina dell'uovo.

Sicurezza alimentare in ottemperanza alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, e a tutela della propria clientela.

Si informa che il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento della temperatura.