



PIATTI DEL GIORNO

Battuta di fassona con maionese alle alici del Mar Cantabrico e polvere di olive taggiasche € 14.00 (1,4,7)
Fassona beef tartare with Cantabrian Sea anchovy mayonnaise and taggiasca olive powder

Insalatina di melone condita con feta, olive taggiasche, olio alla menta e cipolla in agrodolce 🌱 € 10.00 (7,12)
Melon salad topped with feta, Taggiasca olives, mint oil, and sweet and sour onion

Bowl di riso nero, con salmone marinato alla barbabietola, mela granny smith, lattuga, germogli di porro, noci e salsa di miso e cocco € 15.00 (1,4,6,8)
Black rice bowl with beetroot marinated salmon, Granny Smith apple, lettuce, leek sprouts, walnuts and miso and coconut sauce

Ravioli ripieni di ortica e maggiorana con fonduta di castelmagno e riduzione di vino rosso 🌱 € 14.00 (1,3,7,12)
Nettle and marjoram-filled ravioli with Castelmagno cheese fondue and red wine reduction

Gamberi* con verdure scottate in salsa teriaky € 16.00 (2,6)
Prawns* with seared vegetables in teriyaki sauce

Bistecca di sedano rapa con jus di verdure, zucchine, carote e patate 🌱 € 14.00 (9,12)
Celeriac steak with vegetable jus, courgettes, carrots and potatoes

Insalata gentilina con avocado, pollo fritto, mais, cavolo rosso, pomodori, cetrioli e salsa rosa agro piccante € 11.00 (1,3,12)
Gentile salad with avocado, fried chicken, corn, red cabbage, tomatoes, cucumbers and spicy pink sauce

Spinaci al burro 🌱 € 4.00 (7)
Spinach with butter

Ratatouille di verdure 🌱 € 4.00 (9, 12)
vegetable ratatouille

DOLCI

Dessert del giorno Daily Dessert € 6.00
Chiedere al personale di sala / Ask the staff

Torta della casa Homemade Cake € 4.00

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Piatti vegetariani - Vegetarian options

* Surgelato all'origine / products frozen at the origin
Si prega di consultare la tabella allergeni a fondo menu / Please see the allergen table at the bottom of the menu
Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a "doratura" (*)