



MENU

ANTIPASTI

- Lingua di vitello in salsa verde € 10.00 (12)
- Baccalà mantecato con polvere di olive taggiasche € 11.00 (4)
- Tartare di fassona piemontese con tuorlo d'uovo in crema € 13.00 (3,4,10)
- Millefoglie di patate con crema di taleggio 🌱 € 8.00 (7)

PRIMI

- Plin ai funghi e tartufo su fonduta di castelmagno 🌱 € 14.00 (1,3,7,12)
- Tagliolini al pesto di cima di rapa con gamberi* e la loro bisque € 16.00 (1,2,3,4,9,12)
- Lasagna al ragù € 13.00 (1,3,7,9,12)
- Zuppa di ceci con cavolo nero e crostini 🌱 € 11.00 (1,9)

SECONDI

- Filetto di salmone al burro aromatizzato all'aneto su insalatina di finocchi e arancia € 14.00 (4,7)
- Guancia di vitello con la sua riduzione al vino rosso e patate € 17.00 (9,12)
- Frittatina di spinacino con soffice al grana padano 🌱 € 12.00 (3,7)
- Fiore di carciofo sulla sua salsa con chips di topinambur 🌱 € 13.00
- Barney's salad nizzarda con misticanza, patate, uova, fagiolini e acciughe del mar cantabrico € 11.00 (3,4)
- Contorno del giorno € 4.00

DOLCI

- Dolci del giorno € 6.00
Chiedere al personale di sala
- Torta della casa € 4.00

◆.....◆

Coperto € 2.50 con entrée (service cost entrée included)

🌱 Piatti vegetariani

* alimento surgelato all'origine / frozen at source
 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" (*)