



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 fondua 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" (*)

P
R
A
N
Z
O