MENU PRANZO
LUNCH MENU

ANTIPASTI

Vitello tonnato, ricetta di Madama Piola [3,4,9,12] — € 16.00
Madama Piola's Vitello Tonnato recipe

Polentina taragna croccante con fonduta di castelmagno [7] — € 11.00
Crispy taragna polenta with Castelmagno cheese fondue

Insalatina del pescatore e la sua tapenade [2,4,12,14] * — € 14.00
Fisherman's-style salad with its tapenade

PRIMI

Agnolotti del plin al fondo bruno [1,3,7,9] — € 13.00
Agnolotti del plin with meat jus

Riso selezione carnaroli con zafferano, stracciatella di bufala e miele di vino [7,9,12] — € 13.00
Carnaroli-selection rice with saffron, buffalo-milk stracciatella, and wine-infused honey

Bigoli alle cime di rapa in doppia consistenza e pane tostato [1,3,4,7] — € 12.00
Bigoli with turnip greens in two textures and toasted bread

SECONDI

Petto d'anatra al profumo di agrumi e cavolo nero scottato [7] * — € 17.00
Duck breast with a hint of citrus and seared kale

Crema Parmentier, uovo poché e porro croccante [1,3,7] — € 13.00
Parmentier cream, poached egg, and crispy leek

Branzino in panura mediterranea con misticanza e salsa di pomodori confit [1,4,12] * — € 16.00
Sea bass in mediterranean breadcrumbs with mixed salad and confit tomato sauce

Contorno del giorno *Side dish of the day* — € 4.00
Misticanza con pomodori *Mixed salad with tomatoes*

DOLCI

Pavlova, crema e chutney di frutti di bosco [1,3,7] * — € 5.00
Pavlova, cream, and mixed berry chutney

Mont-blanc con panna montata Biraghi [7] * — € 5.00
Mont-blanc with Biraghi whipped cream

Coperto € 2.50 con entrée
Service cost with entrée included € 2.50

Piatti vegetariani
Vegetarian options