



Antipasti / Appetizers

Battuta 2.0 (3) <i>Fassone meat tartare</i>	€ 9,00
Cuscino di vitello tonnato all' "antica" (5, 9, 14) <i>Veal with traditional tuna sauce</i>	€ 8,00
Carpaccio di trota salmonata, zenzero, lime e melograno (6) <i>Salmon trout carpaccio, ginger, lime and pomegranate</i>	€ 10,00
Fagotto di pasta phyllo, carciofo e toma d'alpeggio (1, 5, 8) <i>Artichoke baked soufflé covered in phyllo dough with mountain cheese</i>	€ 9,00

Primi piatti / First course

Ravioli di ricotta, timo e limone, salmerino, pomodoro confit e pinoli (1, 3, 5, 8.) <i>Homemade ravioli pasta with arctic char, thyme, lemon, candied tomato and pine nuts</i>	€ 12,00
Tagliolino di pasta fresca genovese di cinghiale (1, 5, 8, 9) <i>Homemade tagliolino pasta with boar ragout</i>	€ 10,00
Plin di Robiola, spinacino e profumo di campo (1, 5, 8) <i>Homemade plin pasta stuffed with Robiola cheese, spinach and lavender butter sauce</i>	€ 12,00
Risotto Carnaroli, zucca bruciata e salsiccia di vitello (14) <i>Carnaroli risotto with pumpking and calf sausage</i>	€ 12,00

Secondi piatti / Second course

Manzo in crosta, morbido di patata, perigordine al ginepro (1, 5, 8) <i>Crusted beef, mashed potato and juniper sauce</i>	€ 19,00
Civet di cinghiale, polenta rosticciata, salsa al vino rosso (1, 8, 14) <i>Wild boar in "civet" red wine sauce and polenta</i>	€ 16,00
Trota bianca, gel di uva sultanina, verdure acidulate (6, 14) <i>White trout, raisin jelly, pickled salad</i>	€ 16,00
Agnello, melanzana affumicata, limone candito <i>Slow roasted lamb, smoked aubergine and candied lemon</i>	€ 16,00

Tutti i piatti sono serviti con contorno fresco di giornata
Second courses are served with fresh side dishes



Dessert

Il tiramisù come una volta (5. 8) Tiramisù	€ 8,00
Tortino al cioccolato dal cuore fondente, kaki (1. 5. 8) Dark chocolate fondant and khaki	€ 8,00
Pera candita allo zafferano, ricotta, miele e crumble alla noce (1. 3. 5. 8) Saffron candied pear, ricotta cheese, honey, nut crumble	€ 8,00
Zuppa gelata al fior di latte, pan dolce caramellato, cannella e cacao (8.) Iced vanilla soup, caramelized brioche bread, cinnamon and cacao	€ 8,00
Sorbetto al frutto della passione Passion fruit sorbet	€ 7,00
Gelato maison (8) Homemade ice cream	€ 7,00

Coperto Service charge	€ 2,00
----------------------------------	--------