

***Menu della Tradizione – Traditional Menu***

Carpaccio e battuta al coltello di Fassona  
*Fassona beef tartare and carpaccio*

Vitello tonnato  
*Cold, sliced veal with tuna sauce*

Agnolotti del plin  
*Homemade “Plin” agnolotti*

Morbido, patata dolce, senape e bietole  
*Braised beef, sweet potato, mustard and beets*

Nocciola, cioccolato e caffè  
*Hazelnut, chocolate and coffee*

70

***Menu “A mano libera”***

6 portate a sorpresa della nostra Chef

***Menu “A mano libera”***

6 surprise courses from our Chef

80

La scelta dei menu viene proposta per l'intero tavolo  
*The choice of menus is proposed for the whole table*

## ***Antipasti***

Carpaccio e battuta al coltello di Fassona  
*Fassona beef tartare and carpaccio*

22

Vitello tonnato  
*Cold, sliced veal with tuna sauce*

22

Ricciola, pesca noce e datterino giallo  
*Amberjack, nectarine and yellow tomato*

25

Peperone di Motta, Roccaverano e cipolle  
*Motta pepper, Roccaverano cheese and onions*

22

## ***Primi piatti***

Agnolotti del plin  
*Homemade "Plin" agnolotti*

25

Riso, erbe e chioccioline (min. 2 persone)  
*Riso, herbs and snails (min. 2 people)*

22

Tajarin al ragù di salsiccia  
*Tajarin with sausage ragù*

25

Spaghettono, pesto di basilico e scampo marinato  
*Spaghettono, basil pesto and marinated prawn*

25

## ***Secondi piatti***

Faraona, patata dolce, senape e bietole  
*Guinea-hen, sweet potato and beets*

25

Spalla di agnello, trombetta e zafferano  
*Baked lamb shoulder, zucchini and saffron*

25

Manzo, carote, aglio nero e zenzero  
*Beef, carrots, black garlic and ginger*

25

Rombo alla mugnaia  
*"Mugnaia" turbot*

26

Chef di Cucina: Francesca Boano  
Maître di Sala: Devis Castello

***Percorso guidato vini in abbinamento “Menu della Tradizione”***  
***Guided wine pairing “Traditional Menu”***

40

***Percorso guidato vini in abbinamento “Menù a mano libera”***  
***Guided wine pairing “A mano libera” Menu***

50

Il nostro Maître sarà a vostra disposizione per guidarvi  
in questa esperienza gastronomica

Our Maître will be at your disposal to guide you in this  
gastronomic experience

I prezzi indicati sono da intendersi in euro.

Alcuni dei nostri piatti contengono sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, evidenziate nel “registro allergeni”. Inoltre, durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Preghiamo quindi i nostri gentili clienti di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.

The currency of all the prices above is Euro

Some of our dishes contain allergenic substances pursuant to Reg. EU 1169/11, highlighted in the "allergen register". In addition, during the preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. We therefore ask our kind customers to inform us of any allergies or intolerances