

I Nostrì Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

Fiore di Zucca ripieno in pastella su fonduta di pomodoro € 12,00
Fried Zucchini Flower with tomatoes sauce
Frittiert Zucchini-blüete mit Tomaten Sosse

Vitello tonnato alla Vecchia Maniera € 12,00
Vitello tonnato to the Old Way
Vitello tonnato nach traditioneller Art

Carne cruda di Fassona battuta al coltello € 12,00
Piedmontese's Fassona Beef Tartare
Piemontesische's Fassona Rindstartar

**Tortino di funghi su fonduta di Raschera € 12,00*
Mini pie with mushrooms and Raschera cheese sauce (vegetariano)
Kleine Pilzetorte mit Raschera Kaese Sauce (vegetarian)
(Vegetarisch)

Insalatina di coniglio con pomodorini, olive e pinoli € 12,00
Rabbit salad with cherry tomato, olive and pine nut
Kaninchen Salat mit Kirschtomaten, Olive und Pinienkern

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

- *Gnocchi di rape rosse con gelato al basilico* € 12,00
Beetroot gnocchi with basilicum ice-cream (vegetariano)
Rote- Bete Gnocchi mit Basilikum Eis (vegetarian)
(Vegetarisch)
- Tajarin al ragù* € 12,00
Tajarin with meat ragù and tomato
Tagliolini mit Ragù
- *Agnolotti del plin al sugo d'arrosto* € 14,00
Typical piemontese agnolotti with gravy
Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse
- *Tortelli ripieni di gorgonzola, funghi e olive* € 14,00
Green Tortelli with Gorgonzola, mushrooms and oliv
Gruene Tortelli mit Gorgonzola Kaese, Pilze and Olive
- *Gnocchi soffiati al ragù di verdure* € 14,00
Blownocchi with vegetables ragou
Blasen Gnocchi mit gemuese ragù (vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

<i>Trota in carpione con le sue verdure</i> <i>Marinated Trout with vegetables</i> <i>Marinierte Forelle mit gemuese</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di sottofiletto al tartufo nero</i> <i>Veal Sirloin steak with black truffle</i> <i>Kalbslendenstueck mit schwarz Trueffel</i>	€ 21,00
<i>*Lonza di maiale con salsa ai funghi</i> <i>Pork loin with mushrooms sauce</i> <i>Schweinelende mit Pilze sosse</i>	€ 15,00
<i>*Faraona in rolata al Moscato</i> <i>Roll Guinea-fowl with Moscato d'Asti</i> <i>Roll Perlhuhn mit Moscato d'Asti</i>	€ 16,00
<i>Filetto di vitello con funghi Porcini, fonduta e tartufo nero</i> <i>Veal filet with Porcini, fontina cheese fondù and black truffle</i> <i>Kalbsfile mit Steinpilze, Fontina Fondù und schwarz Trueffel</i>	€ 35,00
<i>Selezione di formaggi nostrani</i> <i>Cheese selection</i>	€ 15,00

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

Semifreddo ai lamponi e ganache al cioccolato € 7,00
Raspberry semifreddo with chocolate ganache
Himbeerrot semifreddo mit Schokolade Ganache

Panna Cotta al caramello € 7,00
Panna cotta with caramel
Panna Cotta mit Karamell

Coppa di zabaione al moscato con frollini alla nocciola € 7,00
Zabaglione Moscato with hazelnut biscuits
Zabaione Moscato mit Haselnussbutterkeksen

Bavarese di nocciola e croccante al fondente € 7,00
Hazelnut Bavarois with dark chocolate brittle
Haselnuss Bavaroise mit schwarz Schokolade Krokant

Cestino di sfoglia, chantilly e frutta fresca € 8,00
Puff pastry with chantilly cream and fresh fruit
Blaetterteigkuchen mit chantilly sauce und Frischobst

Calice di Moscato d'Asti o Moscato Passito
Ein Glas Moscato d'Asti or Moscato Passito
A glass of Moscato d'Asti oder Moscato Passito
€ 3,00 € 5,00