

APPETIZERS

Battuta di Fassona
Hand-cut Piedmontese beef tartare
21

Vitello Tonnato
Slow cooked, thinly sliced veal with tuna sauce
19

Canederli agli Spinaci con fagiolini bianchi al burro e rosmarino
Boiled Spinach Dumplings with white beans, butter and rosemary
17

Tagliere di affettati misti con burratina cremasca
A platter of mixed cured meats and traditional burrata cheese
Sm 19/ Lg 26

Polpettine di Bollito Piemontese con Salsa Verde e Marmellata di Cipolle
Boiled Piedmontese beef meatball with green sauce and onion jam
20

Capesante scottate su cremoso letto di Patate, Bagna Couda e Nocciole
Seared scallops on a creamy bed of potatoes, Bagna Couda sauce and hazelnuts
22

Insalata Carlina: Indivia, Verde misto, Noci, semi di Zucca, croccante al Parmigiano su Crema di Ceci
Endives, green mix, walnuts, Pumpkin seeds, parmesan chips on chickpeas cream
18

Polenta Tradizionale con Lumache in umido
Traditional Polenta with steamed snails
19

Burrida Ligure (Zuppa di Pesce tradizionale): Baccala', Branzino, Gamberi, Polpo, Calamari
Traditional Sea Soup: Cod, Branzino, Shrimp, Octopus, Calamari
25

Vellutata di Zucca con Porcini Trifolati
Pumpkin mash With Porcini Mushrooms
15

Fresh Pasta

Agnolotti di Brasato

Homemade ravioli filled with braised meats topped with sage butter and veal reduction
24

Gnocchi di Castagne ripieni al Cervo con Fonduta di Castelmagno

Chestnut and semolina dumplings stuffed with Venison and Castelmagno cheese Fondue
26

Tajarin ai funghi porcini

Homemade angel hair pasta with porcini mushrooms
27

Tagliatelle al ragu' d' Anatra alla Veneta

Fresh tagliatelle with duck ragu in Veneto' style
25

Ravioli di Porri e Branzino con maggiorana, burro fuso e Pinoli italiani

Homemade Ravioli of Leek and Branzino with marjoram, melted butter and Italian Pine nuts
23

Trofie al Pesto e Pomodoro con Ragu' di Gamberi e Burratina

Trofie pasta with pesto, tomato, shrimp ragu' and burratina cheese
22

Spaghetti di Gragnano al ragu' vegano "Impossible" con funghi porcini

Spaghetti from Gragnano with "Impossible" vegan ragu' with Porcini mushrooms
26

.....

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con Zafferano e Taleggio

Special Riserva Risotto with saffron and taleggio cheese
27

Main Course

L'Osso buco classico con Riso Carnaroli Riserva San Massimo
Slowly braised veal shank

47

Cotoletta alla Milanese

Pounded thin veal chop "Milanese style" with arugula, grape tomatoes and lemon vinaigrette

48

Carre' di agnello alle tre patate (patata arrosto-crocchette e puree)

Roasted lamb chops with three traditional types of potatoes (roasted, croquette and mashed)

38

Coniglio alla Contadina in umido ripieno al tartufo con puree' di sedano rapa e verdure

Slow cooked rabbit, stuffed with truffle, celeriac puree', vegetables

32

Branzino in Crosta di Nocciole con Zucca e Piselli

Branzino on hazelnut crust with pumpkin and peas

31

Brasato di Guancia "Wagyu" al Barolo con Polenta Tradizionale

Braised "Wagyu" beef cheek, slow cooked in Barolo wine with traditional Polenta

40

Polipo stufato con Fagottino di Verza e Cannellini

Stewed Octopus with Cabbage and Cannellini beans

33

Pizza Carlina al Tegamino

Asiago, Prosciutto di Anatra, Bagnetto Verde, Battuta di Tartufo e Stracchino

Asiago cheese, Duck Prosciutto, green Sauce, Truffle crunch sauce, Stracchino cheese

28

Sides:

Patatine fritte / tartufate (French Fries/ Truffle Fries)	8 (+3)
Patate Arrosto / cremose (Roasted potatoes/ with cream)	9 (+3)
Peperoni alla Piemontese (Peppers Piemontese style)	8
Verdure di Stagione al forno (Seasonal Roasted Vegetables)	10
Fagiolini al burro (Green Beans with butter)	10

Dessert

Tiramisu

Classic Piemontese Tiramisu: Savoyardi cookies, coffee Lavazza, mascarpone cream
12

Bonet

Traditional Piemontese flan: Chocolate, amaretto reduction and almond cookies
11

Panna Cotta

Cream Flan with vanilla bean dust
12

Strudel di Mele

Apple wrapped in baked pastry
13

Mousse di Yogurt ai Frutti di Bosco e macedonia di pesche
Yogurt Mousse with mixed berries and peach macedonia

14

Gelato / Sorbetto

Milk base: Chocolate - Vanilla

Water base: Strawberry - Lemon

10

TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **White Truffle** on top

Appetizers

Battuta di Fassona come da tradizione
Tradition beef tartare
90

Canederli agli Spinaci con fagiolini bianchi al burro e rosmarino
Boiled Spinach Dumplings with white beans, butter and rosemary
85

Polpettine di Bollito Piemontese con Salsa Verde e Marmellata di Cipolle
Boiled Piedmontese beef meatball with green sauce and onion jam
88

Pasta / Risotto

Tajarin Alba
homemade angel hair pasta
95 / 125

Riso Carnaroli Riserva San Massimo al Parmigiano
Special "riserva" Riso Carnaroli San Massimo, 24 months aged Parmigiano Reggiano
90 / 120

Main Course

Carre' di agnello alle tre patate (patata arrosto-crocchette e puree)
Roasted lamb chops with traditional three type of potatoes (roasted, croquette and mashed)
108

Coniglio alla Contadina in umido ripieno al tartufo con puree' di sedano rapa e verdure
Slow cooked rabbit, stuffed with truffle, celeriac puree', vegetables
102

Brasato di Guancia "Wagyu" al Barolo con Polenta Tradizionale
Braised "Wagyu" beef cheek, slow cooked in Barolo wine with traditional Polenta
110

Dessert

Gelato alla Vaniglia con Miele al Tartufo
Homemade Vanilla ice cream with truffle honey
58

add **White Truffle** to your dish: 60 (3gr.) / 120 (6gr.)

LUNCH MENU

Saturday and Sunday 12Pm-4pm Dinner menu always available

Pasta / Main

Lasagnetta tradizionale espressa della domenica italiana
Homemade, traditional Lasagna
22

Tagliatelle al Pesto Genovese
Homemade Tagliatelle pasta with classic Genovese Pesto
19

Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti with "guanciale" tossed in eggs and Pecorino cheese
17

Pescato del giorno con verdure di stagione
Catch of the day with seasonal vegetables
24

Cotoletta di pollo alla milanese con insalatina mista
Chicken Milanese with Mix salad
22

Fritto misto di calamari
Lightly battered and fried Calamari
23

Con le Uova...

Benedict

Poached eggs, avocado, prosciutto crudo with asparagus topped with Bernese sauce
17

Frittatina Rossa con scogno e basilico
Skillet Omelette with shallots and basil
15

Omelette: Mozzarella, spinach and prosciutto cotto
18

Pizza al Tegamino

Pizza Bismark: Speck, Mozzarella, Asparagus and quail eggs
19

BEVERAGES

CAFFETERIA:

Espresso Coffee Lavazza Tierra	3 s. / 5 d.
Espresso Macchiato	4 s. / 6 d.
Cappuccino	7
Ginseng	5
Decaf	4
Tea Selection	6

SOFT DRINK:

Bottle of Water San Pellegrino/Panna:	7
Soda San Pellegrino Chinotto	5
Soda San Pellegrino Aranciata	5
Soda San Pellegrino Limonata	5
Soda San Pellegrino Tonic	5
Soda San Pellegrino Ginger Beer	5

Mocktail (Not Alcohol)	9
-------------------------------	---

Cocktail:

Cappelletti Spritz	11
Mimosa	12
Bellini	12
With Cocchi (Torino/Bianco/Rosa)	18
With LO-FI	19

Aperitif & Digestif:

Cocchi Vermouth di Torino	13
Cocchi Americano Bianco	13
Cocchi Americano Rosa	13
Cocchi Vermouth Amaro "Dopo teatro"	15
Cardamaro	14
LO-FI Vermouth (sweet/dry) / Amaro	14

BEERS:

Menabrea Bionda	10
Menabrea Ambrata	10
Peroni	9
Brooklyn Lager	9