



ANTIPASTI



FUORI DALL'OSSO

18,00

3,7

BATTUTA DI FASSONA, FOIE GRAS, MIDOLLO E CONDIMENTI

Fassona beef tartar, foie gras, bone marrow and dressing

IL TONNATO

16,00

3,4

VITELLO ROSA E LA TONNATA

Traditional veal with tonnata sauce

UOVO AUTUNNALE

15,00

1,3,7

UOVO CROCCANTE, PARMANTIER, GUANCIALINO, FUNGHI SALTATI E DEMI GLACE

Crunchy egg, parmantier, bacon, crispy mushrooms and demi glace

PANE BURRO E BACCALA'

17,00

1,4,7

BACCALÀ MANTECATO, CROCCANTE DI PANE AL BURRO, CAPPERI E OLIVE

Creamed cod, crunchy butter bread, capers and olives

MELANZANA

16,00

6,7

ARROSTO DI MELANZANA, BURRATA, POMODORO CONFIT

Roast aubergines, burrata cheese, confit tomato

PRIMI PIATTI



L'ORIGINALE

16,00

7,9

PANISCIA NOVARESE

Piedmontese risotto with beans, cabbage and duja

PASTA E FAGIOLI AL CAMINETTO

16,00

1,3

7,9

CASONCELLO DI COSTINE, CREMA DI FAGIOLI, CROCCANTE DI MAIALINO

Casoncello ribs, bean cream, crunchy pork

TAGLIOLINO

20,00

1,3,7

TAGLIOLINO, RAGU' DI VITELLO E TARTUFO NERO

Tagliolino pasta, veal ragù and black truffle

CASTAGNE, COMTE', CINGHIALE

16,00

1,3

7,9

GNOCCHI DI CASTAGNE, SOFFICE COMTE', STUFATO DI CINGHIALE

Chestnut gnocchi, soft comté, wild boar stew

CANNELLONE PIZZICATO

16,00

1,3,7

CANNELLONI DI ZUCCA, FONDUTA DI TOMA, CHIPS DI VERDURE E SEMI TOSTATI

Pumpkin cannelloni, toma fondue, vegetable chips and toasted seeds

- La pasta presente in menù è tutta realizzata dalla nostre manine

SECONDI PIATTI



FARAONA

18,00

7,8,9

FARAONA CROCCANTE, CICORIA, OLIVE, NOCCIOLE

Crispy guinea fowl, chicory, olives, hazelnuts

PORCHETTA

17,00

7,10

PORCHETTA DI VITELLO, MELE, FINOCCHIO, SENAPE

Veal porchetta, apples, fennel, mustard

MANZO

22,00

7

CONTROFILETTO DI MANZO, MILLEFOGLIE DI PATATE, BIETE

Beef sistrofile, potato millefeuglie, beets

VITELLO

22,00

4,7

COSTOLETTA DI VITELLO IN BAGNA CAUDA & FRIENDS (VERDURE DI STAGIONE)

Veal chops in bagna cauda & friends (season vegetables)

OSSOBUCO VEGGY

14,00

11

SEDANO RAPA ARROSTITO, FINTO OSSO, GREMOLADA E DEMI GLACE VEGETARIANA

Roasted celeriac, fake bone, "gremolada" e veggie demi glace

POLPO

18,00

4,7

POLPO, FUNGHI, LARDO, CIPOLLA ARROSTO

Octopus, mushrooms, lard, roast onion

DESSERT



NOISETTE

11,00

1,3,
7,8

NOCCIOLA, NON E' COSI' SEMPLICE, SCOPRILA

Hazelnuts, it's not that simple, find out

FAKE SNICKERS

9,00

1,3,
5,7

CIOCCOLATO, CARAMELLO, ARACHIDE

Fake skickers homemade, chocalate, caramel, peanuts

TARTE CITRON

9,00

1,3,7

TARTELLETTA AL LIMONE E MERINGA ALL'ITALIANA

Tarte citron and italian merengue

TIRAMISU'

9,00

1,3,7

LA NOSTRA VERSIONE

The our version



FOLLOW US



ALLERGENI:

1. GLUTINE (GLUTEN)
2. CROSTACEI (CRUSTACEANS)
3. UOVA (EGGS)
4. PESCE (FISH)
5. ARACHIDI (PEANUTS)
6. SOIA (SOYA)
7. LATTE (MILK)
8. FRUTTA GUSCIO (NUTS)
9. SEDANO (CELERY)
10. SENAPE (MUSTARD)
11. SEMI DI SESAMO (SESAME SEEDS)
12. ANIDRIDE SOLFOSA E SOLFITI (SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES)
13. LUPINI (LUPINS)
14. MOLLUSCHI (MOLLUSCS)