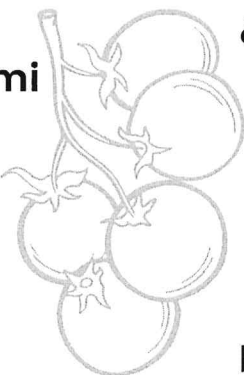


## Il tagliere Cold cuts platter

Prosciutto crudo  
Raw Ham  
Coppa  
Pancetta  
Bacon  
Spalla cotta  
Cooked shoulder  
Lardo  
Lard  
Salame della Duja  
Traditional Duja Salami  
Burro di casa  
Homemade butter

15,00



## Il Condiviso To share

Salumi  
Cold cuts  
Formaggi  
Mix of cheese  
Crostoni piemontesi  
Piedmontese croutons

30,00

## Dal Banco From the counter

Mozzarella di bufala "caseificio San Leonardo, Salerno" 250g e Prosciutto Crudo

Buffalo Mozzarella 250g "Cheese factory San Leonardo, Salerno" & Prosciutto Crudo (Raw Ham)

12,00

Mozzarella di bufala "caseificio San Leonorodo, Salerno" 250g e Acciughe del Cantabrico

Buffalo Mozzarella 250g "Cheese Factory San Leonorodo, Salerno" & Cantabrian Anchovies

13,00

Giardiniera Hibou  
Pickled vegetables

12,00

Pane, burro e acciughe del Cantabrico  
Bread, butter and Cantabrian anchovies

12,00



Giardiniera  
Pickled vegetables  
Polpette al sugo e pane croccante  
Meatballs with tomato sauce and cruncy bread  
Focaccia e burro di casa  
Focaccia with homemade butter



## Selezioni di formaggi Selection of cheese

by "Luigi Guffanti"

15,00



Toma d'alpeggio, latte vaccino, pasta elastica e burrosa  
Toma d'alpeggio, cow's milk, elastic and buttery paste



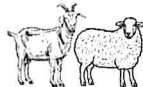
Torta Peghera, latte vaccino pastorizzato, pasta cruda non pressata  
Torta Peghera, pasteurized cow's milk, raw unpressed paste



Gorgonzola dolce DOP, latte vaccino, pasta cruda non pressata  
Dolce Gorgonzola DOP, cow's milk, raw unpressed paste



Gorgonzola piccante, latte vaccino pasta paglierina ricca e compatta con ricca erborinatura blu  
Spicy Gorgonzola, cow's milk, rich and compact straw-yellow paste with rich blue veining



Capra mista sabauda, latte di capra, sapore profumato e delicato  
Mixed Savoy goat, goat's milk, fragrant and delicate flavour

serviti con frutta secca e composte  
served with dried fruit and jams

## I piemontesi Piedmontese selection

Vitello tonnato

3,4,9,10

Traditional veal with tuna sauce

16,00

Battuta di fassona all'Albese

Fassona Tartare

15,00

Polpette al sugo con pane croccante

Meatballs with tomato sauce and  
cruncy bread

14,00

Pinzimonio e bagna cauda  
Vegetables with Bagna Cauda,  
a typical Piedmontese sauce  
with anchovies and garlic

9,00

## I crostini Hibou Hibou croutons

crostino al vitello tonnato

Crouton with vitello tonnato

crostino con tartare di Fassona e burrata

Crouton with Fassona Tartare and  
burrata cheese

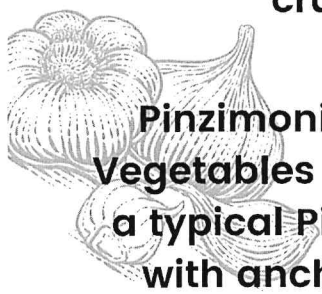
"scarpetta" al sugo

"Scarpetta" bread with homemade  
tomato sauce

crostino Toma e pancetta

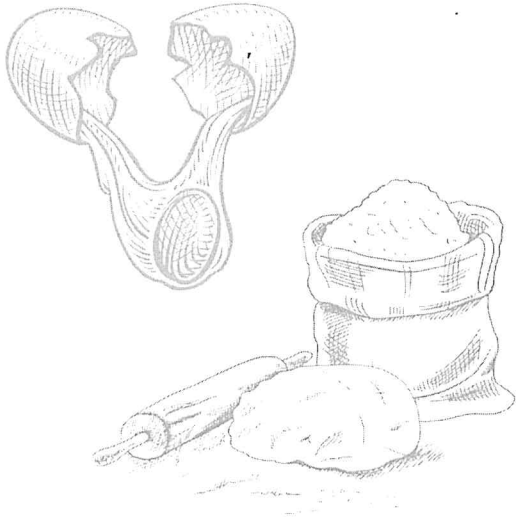
Crouton with Toma cheese and bacon

10,00





## Le Paste e il Riso Pasta & Risotto

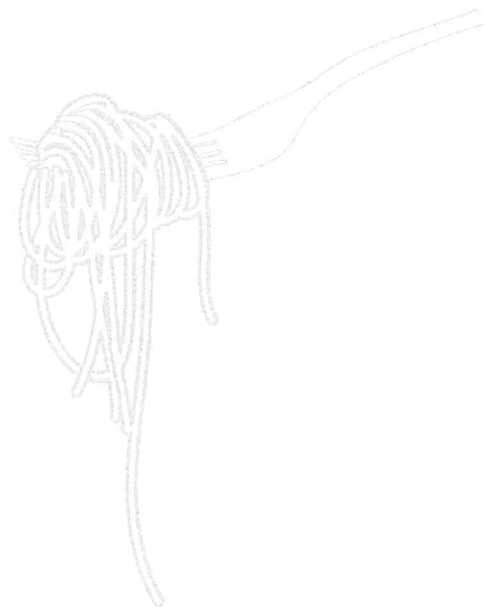


**Spaghettone al pomodoro con  
burrata e basilico**  
**Spaghettone with tomato sauce,  
burrata cheese and basil**  
**15,00**

1,7

1,3,7,9

**Tajarin al ragù bianco di vitello**  
**Tajarin pasta with veal white ragù**  
**15,00**



**Cannelloni di zucca, fonduta di  
toma e chips di verdure**  
**Pumpkin cannelloni, toma cheese  
fondue and vegetable chips**  
**15,00**

1,3,7

7,9

**La Paniscia della Pia**  
**“Paniscia Risotto”, typical risotto  
with vegetables and salami**  
**15,00**

1,3,7,9

**Raviolo del Plin al sugo d'arrosto**  
**Plin ravioli with meat sauce**  
**15,00**



## La ciccia e non solo Meat and more

**Spiedo di porchetta, patate al forno**  
**Roasted veal skewer and baked potatoes**  
**15,00**

10,7

**Controfiletto di manzo, patate e biette saltate**  
**Beef sirloin, potatoes and sautéed**  
**chard**  
**25,00**

7

**Hamburger di Fassona, pancetta crispy, Toma**  
**d'Alpeggio, cipolla caramellata, senape, miele e**  
**patatine fritte**  
**Fassona Hamburger , crispy bacon, Toma**  
**d'Alpeggio cheese, caramelized onion, mustard,**  
**honey and french fries**  
**18,00**

1,7,10

**Le polpette di legumi, hummus di ceci e fiori di**  
**zucca fritti**  
**Legume balls, chickpeas hummus and fried**  
**zucchini flowers**  
**12,00**

1,3,10

**Le costine di maiale BBQ, erba cipollina, patate al**  
**forno e le sue salse**  
**BBQ pork ribs, chive, baked potatoes and**  
**sauces**  
**16,00**

7

**Fritto misto di pesce di lago, verdure in pastella**  
**Mixed fried lake fish and battered vegetables**  
**20,00**

1,3,4



# La Raclette

minimo per 2 persone

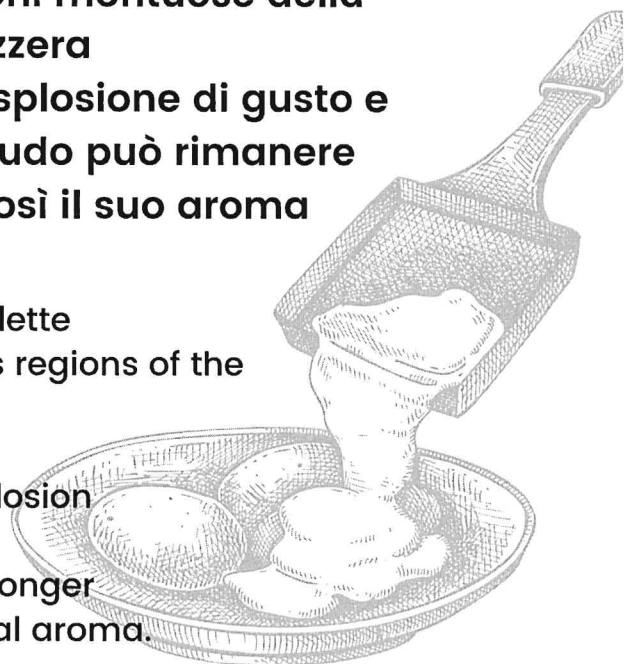
38,00 p.p.

Prova la nostra raclette di latte crudo di mucca e di capra proveniente dai verdi pascoli delle regioni montuose della valle dell'Emmental in Svizzera

10 tipologie di raclette che regalano un'esplosione di gusto e sapore, in quanto il formaggio a latte crudo può rimanere più a lungo in cantina e sviluppare così il suo aroma naturale.

Try our raw cow and goat milk raclette from the green pastures of the mountainous regions of the Emmental valley in Switzerland

10 types of raclette that offer an explosion of taste and flavor, as the raw milk cheese can remain longer in the cellar and thus develop its natural aroma.



**Naturale**

**Natural**

**Lavanda e fiori di muschio**  
**Lavender and moss flowers**

**Zafferano**

**Saffron**

**Basilico**

**Basil**

**Pepe rosa**

**Pink pepper**

**Capra**

**Goat**

**Speck affumicato**

**Smoked bacon**

**Aglio**

**Garlic**

**Curry**

**Chimichurri**

**Accompagnata da**

**Served with**

**La nostra selezione di salumi:**  
**Our selection of cured meats:**

**Pancetta**

**Bacon**

**Spalla cotta**

**Cooked shoulder**

**Prosciutto crudo**

**Raw Ham**

**Salame Felino**

**Patate jazzy**

**Jazzy potatoes**

**Giardiniera Hibou**

**Hibou's Pickled vegetables**

**Peschirole**

**Pickled peaches**

**Castagne al miele**

**Honey chestnuts**

