



**Dai racconti della mamma e dalla tradizione
della nostra famiglia nascono i piatti
Hibou, una cucina di casa sincera e
autentica.**

**Hibou dishes are born from family's tradition
and mum's stories, a sincere and authentic
cuisine that feels like home.**

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

Dal Banco

From the counter

Mozzarella di bufala "caseificio San Leonardo, Salerno" 250g e Prosciutto Crudo ⁷

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 ⁷

Buffalo Mozzarella 250g "Cheese Factory San Leonorodo, Salerno"
& Cantabrian Anchovies
13,00

Il Condiviso

To share

Salumi

Cold cuts

Formaggi

Mix of cheese

Crostini piemontesi

Piedmontese croutons

Giardiniera

Pickled vegetables

Polpette di legumi, hummus

Legumeal balls, hummus

Panzanella con pesce di lago

"Panzanella" of lake fish

Focaccia e burro di casa

Focaccia with homemade butter

25,00

La Caprese ^{7,5}

Mozzarella di bufala "caseificio San Leonardo, Salerno" 250g
Buffalo Mozzarella 250g "Cheese factory San Leonardo, Salerno"
& tomatoes
12,00

Giardiniera Hibou
12,00

Pane, burro e acciughe del Cantabrico
Bread, butter and Cantabrian anchovies
12,00



Selezioni di formaggi Cheese selections'

by "Luigi Guffanti"

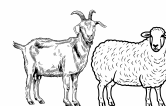
Toma d'alpeggio, latte vaccino, pasta elastica e burrosa
Toma d'alpeggio, cow's milk, elastic and buttery paste

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



I piemontesi Piedmontese selection

serviti con frutta secca e composte
served with dried fruit and jams
15,00

I crostini Hibou Hibou croutons

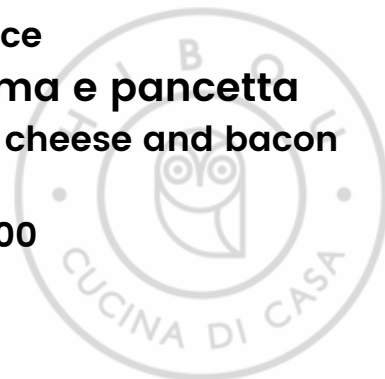
Vitello tonnato 3,4,9,10
Vitello Tonnato
Traditional veal with tuna sauce
16,00

Battuta di fassona all'Albese 3,4,10
(con acciughe, uova, cetrioli, scalogno, senape)
Fassona Tartare (with anchovies, eggs, 1,4
cucumbers, shallot, mustard)
15,00

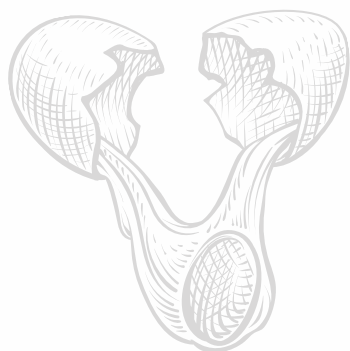
Panzanella con pesce di Lago
"Panzanella" with lake fish
14,00 4,7,11

Pinzimonio e bagna cauda estiva
Vegetables with Bagna Cauda, a typical
Piedmontese sauce with anchovies and
garlic
9,00

- 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



Pasta & Risotto



**Spaghettone al pomodoro con
burrata e basilico**

1,7

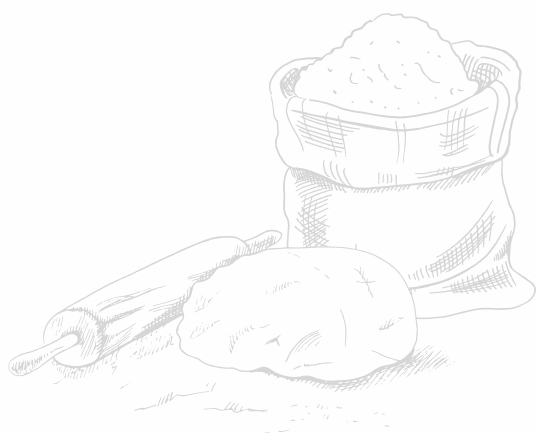
**Spaghettone with tomato sauce,
burrata cheese and basil**

15,00

1,3,7,9

Tajarin al ragù bianco di vitello
Tajarin pasta with veal white ragù

15,00



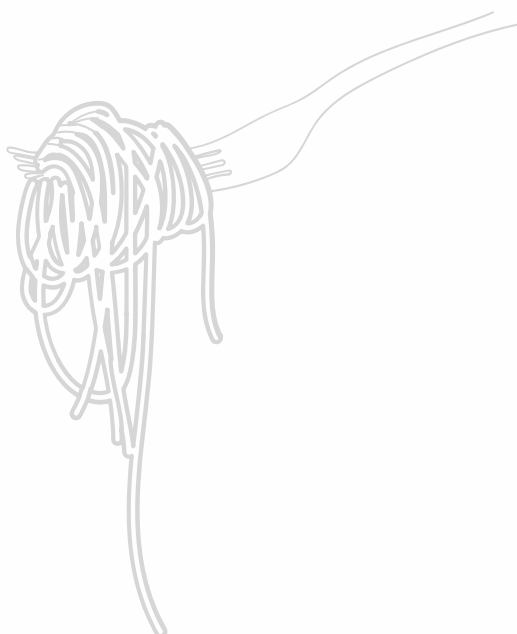
**Paccheri al pesto, tartare di
Fassona, robiola e olive**

1,7

**Paccheri pasta, pesto, Fassona tartare
and olives**

15,00

7,9



La Paniscia della Pia

**“Paniscia Risotto”, typical risotto with
vegetables and salami**

15,00

1,3,7,8

**Raviolo del Plin di bufala, datterino
giallo e verdure croccanti**
**Buffalo Plin ravioli, yellow datterino
tomatoes and crispy vegetables**

15,00



La ciccia e non solo

Meat and more

Spiedo di porchetta di vitello, 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

minimum for 2

38,00 p.p.

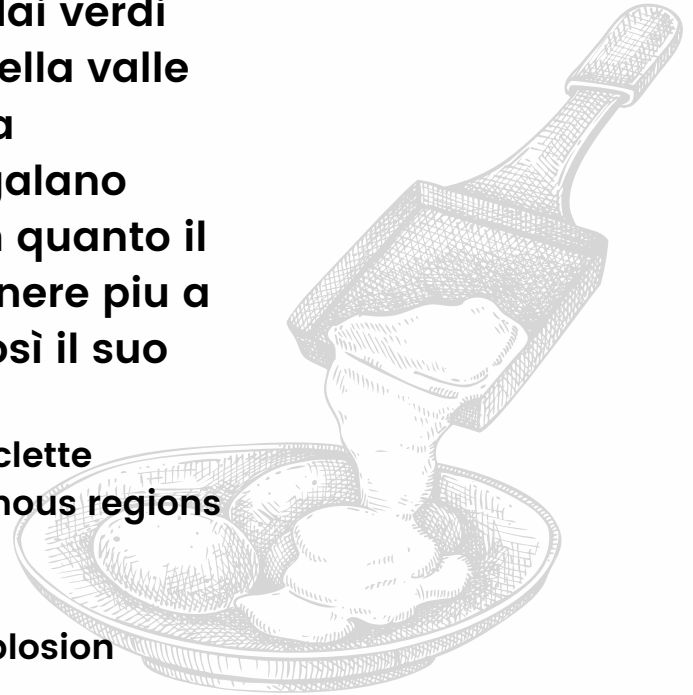
Prova la nostra raclette di latte crudo di mucca e di capra proveniente dai verdi pascoli delle regioni montuose della valle dell'Emmental in Svizzera

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

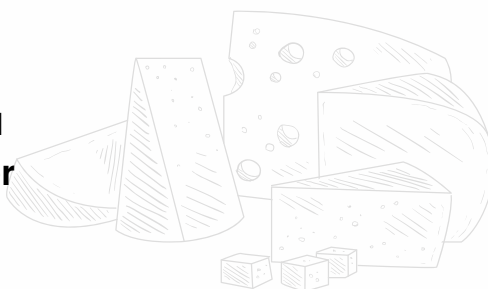
Smoked bacon

Curry

Chimichurri

Aglio

Garlic



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

ageing Salami

Patate jazzy

Jazzy potatoes

Giardiniera Hibou

Pickled vegetables Hibou

Peschiocle

Pickled peaches

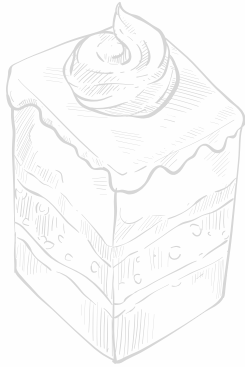
Castagne al miele

Honey chestnuts



I dolci Hibou

Hibou Dessert



Bunet

7

**tipico dolce della tradizione piemontese
traditional chocolate with amaretto dessert**

Crème Caramel

1,7

Tiramisù

1,7

Tarte Tatin

1,7



**Gelato di Hibou alla crema mantecato a
vista**

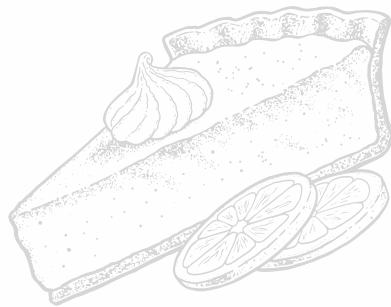
Hibou Ice-cream creamed at the moment

Sorbetto? Forse...

Sorbet ? Maybe...

Mela, limone, lampone e pesca

Apple, Lemon, Raspberry and Peach



8,00

ALLERGENI - ALLERGENS

1- Glutine 2- Crostacei 3-Uova 4-Pesce 5-Arachidi 6-Soia 7-Latte 8-Frutta a guscio
9-Sedano 10-Senape 11-Semi di sesamo 12-Anidride solforosa esolfiti 13-Lupini
14-Molluschi

1- Gluten 2- Shellfish 3- Eggs 4- Fish 5- Peanuts 6- Soy 7- Milk 8- Nuts 9- Celery 10-
Mustard 11- Sesame seeds 12- Sulphur dioxide and sulphites 13- Lupins 14- Molluscs

