



Antipasti

Appetizer

**Vitello tonnato Q33, chips di parmigiano,
polvere di capperi**

Traditional veal with tuna sauce, parmesan chips, capers powder

€15,00

**Tartare di manzo , nocciole, senape in grani,
vele di pane**

Beef Tartare, hazelnut, mustard, bread chips

€18,00

**Salsiccia al vino rosso, salsa al peperone giallo,
bruschetta alla paprika**

Braised Sausages with red wine, yellow peppers sauce, bruschetta with paprika

€13,00

“Carpionata piemontese” Q33

Traditional appetizer, fried chicken and vegetables

€14,00

**Trota marinata agli agrumi, misticanza,
crema di carote**

Trout marinated with citrus, salad, carrots cream

€16,00



Primi

First courses

**Risotto al nero di seppia, scampi, mandarino,
spuma di gorgonzola**

Risotto, squid ink, shrimps, mandarin orange, gorgonzola cheese mousse

€18,00

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli pasta with cacio cheese and pepper

€14,00

**Raviolo del Plin, fonduta al gorgonzola,
noci tostate, cacao**

Traditional ravioli, gorgonzola fondue, toasted nuts, cocoa

€14,00

**Rustida Q33, crumble salame della Duja,
polvere di pomodoro**

Toasted Rice, crumble of Duja salami, tomato powder

€15,00

Gnocco al ragù antico di cortile

Gnocco pasta with meat sauce

€14,00



Secondi

Second courses

Costina C.B.T, patate al forno,

demi-glace

Slow cooked Ribs, roast potatoes, demi-glace

€20,00

Guancia di Manzo brasata, crema di topinambur,

carciofo

Braised beef, topinambur cream, artichoke

€22,00

Filetto di Baccalà, pomodorini confit,

olive riviera

Cod, confit tomatoes, olives

€22,00

Rollatina di Coniglio, indivia brasata,

aglio nero

Stuffed rabbit, braised endive, black garlic

€20,00