

Antipasti

Polpo grigliato e leggermente piccante, Melanzana, Ceci, Capperi, Olive Nere & Vinaigrette di Arancia Affumicata
Grilled lightly spicy Pugliese Octopus, Eggplant, Capers, black Olives, Chili Jam, Smokey Tangerine Citronette €19
10, 12,13

Filetto di Trota Affumicata del Val Pesio, Barbabietole marinate, Crema di Rafano, Crumble di Segale
Smoked Trout filet, Leafy Greens, Pickled Heirloom Beets, Radish Crème Fraiche & Preserved Mustard Seeds € 19
(the Trout is from local mountain streams, homemade & is HOT smoked so is fully cooked & nice and smoky)
1,4,7,10

Flan di Porcini con Funghi freschi e Cardoncelli, Fonduta di Bra Tenero e Cardoncelli spadellati € 20
Souffle' Flan of Porcini Mushrooms, sautéed fresh Porcini & Cardoncelli mushrooms & Fontina Fonduta
3,7

Primi

tutta la pasta è fatta in casa da noi
All of our pasta is made fresh in house

Agnolotti del Plin all'Osso Buco con la sua salsa di Vino Bianco, Pomodoro e Zafferano, Gremolata di Limone
"Plin" small rectangular Ravioli filled with Osso Buco - Veal Shank braised in White Wine, Tomato and Saffron
served with the braising jus & a Gremolata of Lemon, Sage & Parsley € 19
1,3,9,13

Maltagliati alla Puttanesca con Melanzana, Pomodoro, Capperi e Olive Nere Taggiasche, Scamorza Affumicata
Maltagliati alla Puttanesca of Eggplant, Tomato, Ligurian Black Olives & Capers, Smoked Scamorza € 18
1,3,7

Tjarin ai 38 tuorli con Sugo di Salsiccia di Bra, Rosmarino e vino bianco
Tjarin, our famous local thin pasta of 38 eggs with Ragu with the famous Veal Sausage from Bra, white wine & Rosemary €19
1,3,9,13

Gnocchi di patata di mia Nonna Giulia, Ragu d'Anatra, Marsala, Pomodoro, Origano e Olive Verde di Castelvetro
My Nonna Giulia's Potato Gnocchi and my Duck Ragu with Marsala, Tomato, Oregano e Castelvetro Olives €18
1,3,9,13

Secondi

Please allow 25 minutes minimum for preparation of all Secondi – Minimo 25 minute di preparazione
All main courses come with a vegetable bouquet -Tutti i secondi sono accompagnati da un bel bouquet di verdure stagionale

Stinco d'Agnello brasato alla Barbera, Zafferano e Pomodoro stile Osso Buco, Polenta cremosa
Lamb Shank braised in Barbera, Saffron & Tomato and de-boned, Lemon Rosemary Gremolata, Creamy Polenta € 29
1,7

Salmone al Pepe Nero e semi di Coriandolo, "Gazpacho" di Zucchine e Basilico, Certrioli in agrodolce
Wild Salmon filet with Black Pepper & Coriander crust, spicy sweet Cucumber Coriander salad
"Gazpacho" of Zucchine, Basil & Ginger € 29
4,6

Sottofiletto di Black Angus frollato 90 giorni, Gratin di Patate, Spinaci alla crema, Salsa di Madeira e Pepe Verde
Black Angus New York Steak aged 90 days, Potato Gratin, Creamed Spinach, Madeira Green Peppercorn Sauce € 29
7

Dolci

Crespelle ai Pistacchi con Frutti di Bosco fresche Flambé, Tris di Gelati Pistacchio, Crema e Fragole
Crepes filled with Mascarpone & Pistachios, Flambéed Berries, Pistachio Gelato & Strawberry Sorbet € 14
1,3,7,8,

Torta di Toffee, Mele Marinate al whisky, Gelato allo Zenero, Caramello Toffee e Crumble di Avena
Sticky Toffee Cake, Whisky Marinated Apple, Caramel sauce, Ginger Gelato, Oatmeal Cookie Crumble € 14
1,3,7

Tiramisù di Caffè e Gran Manier, Gelato alla Kahlua, Arancia macerata e Candita
Tiramisù of Coffee & Gran Manier, Kahlua gelato, Macerated Sicilian Oranges € 14
1,3,7

The numbers under each item correspond to the list of allergens you will find listed on the back

Split dishes are 3,50 € additional for Antipasti, 2.50 for Primi & 4,00 € for Secondi

Secondo cestino di pane e grissini con lievito madre- €6,00 Coperto-€5,00

ALLERGENI – Si informano I Sig. Clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni:

1. Cereali contenenti glutine – grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti di soia
7. Latticini
8. Frutta a guscio – mandorle, nocciole, noci, noci di pecan, brasiliane, pistacchi, macadamia, acagiù
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Molluschi e prodotti a base di molluschi
13. Anidride solforosa e solfiti
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Su richiesta il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato e commercializzato. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Ogni voce del menu ha notato gli allergeni, per numero, che sappiamo di essere presente.

Tutti i piatti e prodotti presenti nel menu, per motivi igienico sanitari, sono stati sottoposti a cottura ad 82° C e/o abbattimento di temperatura inferiore di -18° C.

ALLERGEN NOTICE

Dear Guests, We kindly inform you that the dishes we serve may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, farro, kamut
2. Shellfish and shellfish based products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish based products
5. Peanuts and peanut based products
6. Soy and soy based products
7. Milk and milk based products
8. Nuts and nut products
9. Celery and celery based products
10. Mustard and mustard based products
11. Sesame seeds and sesame seed based products
12. Mollusks and mollusk based products
13. Sulfur dioxide and sulfites
14. Lupini and lupini based products

We kindly ask you to inform us of any food allergies or intolerances. If requested our staff will gladly inform you about the possible presence of allergens in any of our menu items. Please be aware that the preparation of our food may involve the sharing of preparation space, tools and utensils, therefore we cannot guarantee that certain items have not come in contact with other food, including allergens. **Each menu item, however, notes by number, which allergens we know to be present. By law for hygiene & sanitary reasons, to avoid or greatly limit food borne illnesses, all of our products & menu items, including meat, fish, pasta, egg preparations, sauces etc., have been cooked to over 82° C and/or chill blasted to below -18° C.**