



Antipasti / Appetizers

terrina di foie gras d'oca con marmellate (con vino Trefiler + 5,00 euro) <i>goose foie gras terrine, with jams (with Trefiler glass + 5.00 euros)</i>	19,00 euro
tartare di filetto di manzo battuta al coltello <i>handcut beef fillet tartare</i>	18,00 euro
caprino stagionato piemontese flambé al profumo di arancia <i>piemontese aged goat cheese flambéed with orange scent</i>	12,00 euro
selezione di salumi artigianali con giardiniera di verdure <i>artisanal cured meats selection with marinated vegetables</i>	12,00 euro

Primi / First course

trofie al pesto di cavolo nero e salsiccia <i>home made trofie with black cabbage pesto and sausage</i>	12,00 euro
schiaffone di magro con scaglie di Valmenaggio <i>king size raviolo with ricotta cheese and herbs with local cheese</i>	12,00 euro
pappardella al ragù d'oca <i>homemade pappardelle with goose ragu</i>	14,00 euro
risotto olio e ratatouille di verdure <i>risotto oil and vegetable ratatouille</i>	13,00 euro
coperto per persona / cover charge per person	3,00 euro
degustazione nostro olio evo / tasting of our extra virgin olive oil	10,00 euro

*alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere stati congelati / some of the products may have been frozen



Secondi / Main course

arrosto della vena con verdure e patate <i>roast veal with vegetables and potatoes</i>	18,00 euro
filetto di manzo steccato con salsa al Nebbiolo, con verdure e patate <i>larded beef fillet with Nebbiolo sauce, with vegetables and potatoes</i>	24,00 euro
petto d'anatra ai mirtilli rossi, con verdure e patate <i>duck breast on cranberries sauce, with vegetables and potatoes</i>	20,00 euro
filetto di agone alla beccafico con verdure e patate <i>Beccafico style lake fish fillet with vegetables and potatoes</i>	19,00 euro
lumache in zimino con pane all'aglio <i>stewed snails with tomato and porcini mushroom, with garlic bread</i>	14,00 euro

Formaggi / Cheeses

formaggi locali con frutta e marmellate della casa <i>local cheeses with fruit and homemade jams</i>	12,00 euro
---	------------

Dolci / Desserts

sfoglie di meringa, panna e fragole <i>layers of meringue, whipped cream and strawberries</i>	7,00 euro
tortino di mandorle con crema inglese <i>almond cake with vanilla cream</i>	7,00 euro
semifreddo di Tiramisù <i>homemade frozen Tiramisù</i>	7,00 euro