

Antipasti - Appetizer - Vorspeisen - Hors d'oeuvre

<u>Carpaccio di salmone</u> con finocchi, arance, olive, noci, robiola di Roccaverano e scorzette di limone (4-7-8)	€ 14,00
Smoked salmon carpaccio with fennels, oranges, olives, walnuts, Robiola cheese and lemon peels	
Räucherlachs Carpaccio mit Fenchel, Orangen, Oliven, Walnüsse, Robiola Käse und Zitronenschalen	
Carpaccio de saumon fumé avec fenouil, oranges, olives, noix, fromage Robiola et écorces de citron	
<u>Tomino grigliato</u> in camicia di lonzardo, nocciole, confettura di arance, zenzero (7-8)	€ 10,00
Grilled cheese with lardo, hazelnuts and orange – ginger marmalade	
Gegrillte Käse mit Lardo, Haselnüsse und Orangen-Ingwer-Marmelade	
Fromage grillé avec lardo, noisettes et marmelade d'oranges au gingembre	
<u>Tris di salumi del territorio</u> con crostini (l)	€ 12,00
Three kinds of typical salumi with grilled bread	
Drei Typische Wurstwaren mit Gegrilltes Brot	
Trois salami typiques avec pain grillé	
<u>Carpaccio di carne salada</u> con sedano, grana a scaglie, olio tartufato (7-9)	€ 12,00
Salted meat with celery, Parmigiano cheese and truffle oil	
Salzfleisch mit Sellerie, Parmigiano-Käse und Trüffelöl	
Viande salée avec céleri, fromage Parmigiano et huile à la truffe	

Primi piatti - First Courses - Erstgerichte – Entrée

<u>Ravioli* di guancia brasata</u> , burro, salvia, Castelmagno a scaglie (1-3-7-8-9-12)	€ 13,00
Meat ravioli* with butter, sage and Castelmagno cheese	
Fleischravioli* mit Butter, Salbei und Castelmagno Käse	
Raviolis* à la viande avec beurre, sauge et fromage Castelmagno	
<u>Gnocchi*</u> con crema salata di nocciole , straccetti di filetto baciato, gocce di gelatina al Brachetto (1-3-7-8-12)	€ 13,00
Gnocchi* with salted hazelnut cream, typical salume, mostarda and hazelnuts	
Gnocchi* mit Gesalzene Haselnusscreme, Typische Wurstware, Mostarda und Haselnüsse	
Gnocchi* avec sauce aux noisettes salé, salami typique, mostarda et noisettes	
<u>Zuppa di orzo e cereali all'amatriciana</u> (1-6-7-9-12)	€ 12,00
Spelt and cereals soup with bacon	
Dinkel und Getreidesuppe mit bacon	
Soupe à l'épeautre et aux céréales avec bacon	
<u>Paccheri con pesto di pistacchi</u> , gamberi, straccetti di Bufala (1-2-3-6-7-8-12)	€ 15,00
Pasta with pistachio sauce, prawns and Bufala cheese	
Pasta mit Pistaziensoße, Garnelen und Bufala Käse	
Pasta avec sauce à la pistache, crevettes et fromage Bufala	

Secondi di carne - Meat dishes - Fleischgerichte - Assiettes de viande

<u>Sottofiletto alla griglia</u> con verdure al vapore	€ 18,00
Grilled sirloin steak with steamed vegetables	
Lendenfilet vom grill mit Gedünstetes Gemüse	
Aloyau grillé avec légumes à la vapeur	
<u>Milanese di pollo*</u> con patate* fritte (1-3)	€ 16,00
Milanese chicken* with French* fries	
Milanese Huhn* mit Pommes* frites	
Milanese de poulet* avec pommes* frites	
<u>Tagliata di manzo</u> con cavolo viola stufato, tomino grigliato, nocciole (7-8-9-12)	€ 18,00
Grilled beef meat with braised red cabbage, grilled cheese and hazelnuts	
Gegrilltes Rindfleisch mit Geschmorter Rotkohl, Gegrillte Käse und Haselnüsse	
Viande de bœuf grillée avec chou rouge braisé, fromage grillé et noisettes	
<u>Hamburger* alla piemontese</u> con bagnetto verde, patate lesse (1-3-4-12)	€ 16,00
Hamburger* with Piedmontese sauce and boiled potatoes	
Hamburger* mit Typische Piemontesische Soße und Gekochte Kartoffeln	
Hamburger* avec sauce piémontaise typique et pommes de terre bouillies	

Secondi di pesce - Fish dishes - Fischgerichte - Assiettes de poisson

<u>Filetto di branzino*</u> alle erbe mediterrane con cavolo viola stufato, mele (2-3-4-6-7-9-12)	€ 17,00
Seabass* with aromatic herbs, braised red cabbage and apples	
Seebarsch* mit Aromatische Kräuter, Geschmorter Rotkohl und Äpfel	
Perche de mer* avec herbes aromatiques, chou rouge braisé et pommes	
<u>Fritto di calamari* e gamberi*</u> con patate* fritte (1-2-14)	€ 19,00
Fried squid* and fried shrimp* with French fries*	
Fischfritüre von Tintenfisch* und Garnelen* mit Pommes* frites	
Friture de calmars* et crevette* avec pommes* frites	
<u>Pesce spada ai ferri*</u> con macedonia di verdure al forno (4)	€ 18,00
Grilled swordfish* with baked vegetables	
Gegrillter Schwertfisch* mit Gebackenes Gemüse	
Espadon* grillé avec légumes au four	
<u>Guazzetto di calamari</u> con ratatouille piemontese (2-3-4-6-7-9-12-14)	€ 17,00
Squids* stew with stewed mixed vegetables and stewed anchovies with capers	
Tintenfisch*- ragout mit geschmortes gemischtes Gemüse und geschmorte Sardellen mit Kapern	
Ragoût de calmars* avec mélange de légumes à l'étouffée et anchois à l'étouffée aux câpres	

Tutti i secondi piatti sono comprensivi di contorno. Eventuali richieste o aggiunte saranno considerate extra.

Side dish included in all second courses. Any variations or additions on the menu are to be deemed extras.

Beilage in allen Hauptgerichten inbegriffen. Alle Variationen oder Ergänzungen auf der Speisekarte gelten als Extras.

Accompagnement inclus dans tous les plats principaux. Toute variation ou ajout au menu est considéré comme un supplément.

Piatti freddi e contorni

Cold dishes and side Dishes - Kalte Platte und Beilagen - Repas froids et légumes

Ratatouia piemontese carote, fagiolini, peperoni, pomodori, patate, acciughe e capperi (4) € 7,00

Stewed mixed vegetables and stewed anchovies with capers

Geschmortes gemischtes Gemüse und geschmorte Sardellen mit Kapern

Mélange de légumes à l'étouffée et anchois à l'étouffée aux câpres

Patate* fritte (1) € 6,00

French* fries

Pommes* frites

Pommes* frites

Insalata mista (9) € 6,00

Mixed salad

Gemischter Salat

Salade mixte

Verdure al vapore € 6,00

Steamed vegetables

Gedünstetes Gemüse

Légumes à la vapeur

Coperto € 2,00

Service

I piatti contrassegnati con questo simbolo * possono contenere ingredienti surgelati in base alla stagionalità e reperibilità degli stessi che comunque sono selezionati per garantire la massima qualità. I numeri indicano la presenza di allergeni.

Dishes marked with this symbol * may contain frozen ingredients, depending on seasonality and availability; however, these ingredients are selected to ensure the highest quality. The numbers indicate the presence of allergens.

Die mit diesem Symbol * gekennzeichneten Gerichte können je nach Saison und Verfügbarkeit tiefgekühlte Zutaten enthalten; diese werden jedoch so ausgewählt, dass höchste Qualität gewährleistet ist. Die Zahlen weisen auf das Vorhandensein von Allergenen hin.

Les plats signalés par ce symbole * peuvent contenir des ingrédients surgelés, selon la saisonnalité et la disponibilité; ces ingrédients sont toutefois sélectionnés pour garantir une qualité optimale. Les chiffres indiquent la présence d'allergènes.

Per le voci non esposte si consiglia di chiedere preventivamente il prezzo.

For all dishes not listed it is advisable to request the price in advance.

Für nicht aufgeführte Positionen empfiehlt es sich, den Preis vorab zu erfragen.

Pour tous les plats non listés il est conseillé de demander le prix à l'avance.

Per dolci o torte portate dai clienti è richiesto un contributo di Euro 1,00 a persona.