




Antipasti - Entrees

 Capesante scottate al burro, crema di piselli, mentuccia e nocciole tostate (1,4,5,6,11,12,14,15)



Butter-seared scallops, pea cream, mint and toasted hazelnuts

12

Sopressa di Posina, gnocco fritto e la nostra giardiniera (1,7,11)

Posina sopressa, fried gnocco, and our giardiniera

12

  Agretti saltati in salsa di soia, patate tiepide, ceci e mandorle affumicate(3,4,6)

Savory agretti in soy sauce, warm potatoes, chickpeas and smoked almonds

10



Primi - First Courses

Pici con ragouttino di tonno rosso, datterini e basilico (1,4,7,12)

Pici with red tuna ragouttino, cherry tomatoes and basil

16

Ravioli con asparagi bianchi, cremoso di Morlacco e polvere di speck d'oca (1,2,5)

Ravioli with white asparagus, Morlacco cream and goose speck powder

15

Fusilloni con ragouttino di fave, salsiccia e Pecorino(1,2,5,13)

Fusilloni with fava bean ragout, sausage and Pecorino cheese


15

Tutti i nostri sughi possono essere preparati nelle varianti gluten free

All our sauces can be prepared gluten-free



Secondi - Second Courses

 Tagliata di pollo con patate in doppia cottura e salsa verde (4,8,11)

Sliced chicken with potatoes and green sauce

16

Cesar salad (insalata iceberg, pomodorini, pollo, becon, pane corccante, chips di grana e salsa Ceasar)(1,2,5,8,11)

Cesar salad (Iceberg lettuce, cherry tomatoes, chicken, bacon, crispy bread, Parmesan chips and Ceasar dressing)


15

Seppioline alla Luciana con polentina croccante(4,7,11,12,15)

Cuttlefish Luciana-style with crispy polenta


15

I nostri classici - Our classics

 Tartare di Fassona Piemontese 150g condita con salsa Podere (5,8,12)

Fassona Piemontese tartare (150g) seasoned with Podere sauce

18

 Gnocchi di patate con ragù bianco di cortile (1,2,5,11)

Potato gnocchi with white farmyard ragù

14

Guancetta di maialino CGT con purè di patate di Rotzo (4,5,7,8,11)

Pork cheek LTC with mashed Potatoes from Rotzo

18



Contorni - Side Dishes

Insalata mista

Mixed Salad

5

Agretti spadellati aglio, olio, peperoncino

Sautéed agretti with garlic, oil and chilli pepper

5

Asparagi bianchi e verdi grigliati

Grilled white and green asparagus

5

Purè di patate

Mashed potatoes

5

Dolci - Dessert

Tiramisù con amaretti (1,2,3,5,6)

Tiramisù with amaretti

7

Mousse al cioccolato Belga, crema cheesecake e croccante al caramello (1,2,3,5,6)

Belgian chocolate mousse, cheesecake cream and caramel brittle

7

Frolla Sablé Breton con crema chantilly e lamponi (1,2,5)

Sablé Breton shortcrust pastry with chantilly cream and raspberries

7

Frutta di stagione in sorbetto

Fresh fruit with sorbet

7

Coperto / Service - € 3

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegan