



PER COMINCIARE STARTERS

Tomino fresco con gelèe di arance e marmellata di cipolle

Fresh tomino cheese with orange jelly and onion jam

€13 (E)

Battuta di vitello con germogli di soia e leggera bagna cauda

Veal fillet with soya sprouts and light bagna cauda

€16 (E)

Sformato di carciofi e patate su fondente al parmigiano

Artichoke and potato flan on parmesan fondant

€14 (A E C)

Prosciutto d'oca affumicato con mele e zenzero scioppato

Smoked goose ham with apples and ginger syrup

€15

**Medaglioni di mais al nero di seppia con insalatina tiepida di
baccalà, sedano e arance**

Squid ink corn medallions with warm cod, celery and orange salad

€16 (A E)



IL RISO E LA PASTA FIRST COURSES

Raviolo classico alla Piemontese al sugo d'arrosto
Classic Piedmontese ravioli with roast sauce

€15 (A D)

Risotto con zucca, gorgonzola e polvere di speck
Risotto with pumpkin, gorgonzola and speck powder

€16 (E)

Fagioli tradizionali di carnevale con cotiche
Traditional carnival beans with pork rinds

€14

Chicche di patate con pomodorini e capperi, mantecate alla salsiccia
Potato dumplings with cherry tomatoes and capers,
flavoured with sausage

€16 (A C)

Tagliatelle di grano arso con cozze e gamberi su crema di ceci
Burnt wheat tagliatelle with mussels and prawns on chickpea cream

€18 (A B)



IL PESCE E LA CARNE MAIN COURSES

Polenta e merluzzo in crosta di corn flakes
Polenta and cod in mixed corn flakes crust

€20 (A C E)

Brasato di cinghiale al sentore di cacao
Braised wild boar cocoa scented

€22 (A)

**Filetto cotto al burro d'alpeggio su spuma di patate,
profumata al lime e wasabi**
Veal fillet cooked in alpine clarified butter on potato mousse,
lime and wasabi scented

€24 (E)

Faraona lardellata in agrodolce su letto di spinacini
Larded sweet and sour guinea fowl on a bed of spinach

€23

**Strudel di verdure grigliate su passata di peperoni rossi
e zabaione salato alla lavanda**

Grilled vegetable strudel with red peppers sauce
and salted eggnog with lavender

€18 (A C E)

**Bistecca alla fiorentina,
patate al forno, fagioli all'uccelletto**

Grilled dry age T-bone steak,
roasted potatoes, sautéed beans

€ 45,00 /Kg



IN ACCOMPAGNAMENTO SIDE DISHES

Patate al forno
Roasted potatoes

Cavolo con miele di castagno
Cabbage with chestnut honey

Fagioli all'uccelletto
Sauteed beans

Insalatina di campo
Wild salad

Radicchio scottato
Seared red chicory

€ 6,00

ALLERGENI - ALLERGENS

A Glutine- Gluten

B Crostacei e molluschi- Crustaceans and molluscs

C Uova - Eggs

D Frutta a guscio- Tree nuts

E Lattosio- Lactose



LE DOLCI TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù (A C D E)
Tiramisù

Bunet (A C D E)
Traditional Piedmontese pudding

Tortino al cioccolato fondente con cuore bianco (A C E)
Dark chocolate cake with white heart

Meringa con gelato al fior di latte e salsa ai frutti di bosco (C E)
Meringue with fior di latte ice cream and mixed berry sauce

**Semifreddo al caffè con spuntone di panna
e gelèe alla sambuca (C E)**
Coffee semifreddo with whipped cream and sambuca gelèe

€ 7,00

Coperto € 3,00
Service charge € 3,00



MENU DEGUSTAZIONE TERRA CARNIVAL TASTING MENU

Julienne di peperoni arrostiti con bagna cauda
Julienne of roasted peppers with bagna cauda

Fagioli tradizionali di carnevale con cotiche
Traditional carnival beans with pork rinds

Polenta e merluzzo in crosta di corn flakes (A C E)
Polenta and cod in mixed corn flakes crust

Dessert a scelta
Choice of dessert

€ 35,00 pp
Bevande escluse
Beverage not included