



PER COMINCIARE STARTERS

**Sformatino di verdura di stagione
su crema di Parmigiano Reggiano (C-E-F)**
Seasonal vegetables pudding with Parmigiano Reggiano sauce

€12.00

Vitello tonnato della tradizione (C)
Roasted veal with tuna sauce

€15.00

Merluzzo islandese mantecato su polenta croccante (E)
Whipped Icelandic codfish on crispy polenta

€15.00

Gamberoni al brandy aromatizzati all'arancia (B-E)
Sautéed king prawns flamed with Brandy and flavoured with orange

€18.00



IL RISO E LA PASTA FIRST COURSES

Vellutata di verdure con crostini di pane croccante (A-E-F)
Vegetables cream soup with crunchy bread croutons

€ 12,00

Agnolotti del plin fatti in casa al sugo d'arrosto (A-C-E)
Handmade stuffed ravioli with gravy sauce

€ 15,00

Tagliolini all'uovo con ragù di selvaggina (A-C-F)
Tagliolini pasta with wild game ragout

€16.00

Riso Carnaroli con scampi al sentore di lime (E-B)
Risotto with lemon scented langoustine

€16.00



IL PESCE E LA CARNE MAIN COURSES

Filetto di maiale ai 3 pepi (E)

Sautéed pork fillet served with a sauce of 3 peppers

€18.00

Costoletta di vitello alla milanese dorata nel burro oppure alla griglia (C-E)

Veal loin Milanese style cooked in alpine clarified butter or grilled

€ 22,00

Moscardini in umido con olive taggiasche e capperi (B-F)

Steamed musky octopus with taggiasca olives and capers

€ 18,00

IN ACCOMPAGNAMENTO SIDE DISHES

Patate al forno - Verdure di stagione

Roasted potatoes - Seasonal vegetables

€ 6,00 (E-F)



LE DOLCI TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Tiramisù (A-C-E)
Tiramisù

Bunet (C-D-E)
Traditional Piedmontese pudding

Semifreddo ai frutti rossi con crema inglese (A-C-E)
Red berries semifreddo with English cream

€ 7,00

Coperto - Coverage
€ 3,00

ALLERGENI - ALLERGENS

- A** Glutine- Gluten
- B** Crostacei e molluschi- Crustaceans and molluscs
- C** Uova - Eggs
- D** Frutta a guscio- Tree nuts
- E** Lattosio- Lactose
- F** sedano - Celery