



Carne cruda battuta al coltello

Beef Tartare

Robiola di Cocconato con pera brasata al Moscato

Robiola fresh cheese of Cocconato with pear braised in Moscato

Sformato di verdure con fonduta alla toma

Vegetable flan with cheese fondue

Lingua in salsa verde

Agnolotti con sugo di arrosto

Little ravioli with roasted beef sauce

Agnolotti del plin di caprino burro chiaro e salvia

Ravioli with spinach stuffed with goat cheese

Zuppa di gallina e porri

Hen and leeks soup

Guance di vitello brasate alla Barbera

Veal cheeks braised in Barbera wine

Filetto di merluzzo in salsa di rosmarino

Cod fish fillet in rosemary sauce

Tagliata di Fassona

Fassona beef Tagliata

Torta al cioccolato fondente 70%

Dark chocolate cake

Sorbetto al Vermouth di Casa Martelletti

Semifreddo al Torrone

Cheesecake nella pera cotta

Menù di due portate a scelta più dessert 28 Euro