



### *ENTREES*

Tartare de boeuf aux capres croquantes et moutarde	€14,00
Carpaccio de veau avec bagna caoda sauce	€12,00
Brelan de fromage frais "Tomino" avec confitures	€10,00
Vitello tonnato cuit à basse température	€13,00
Pulpe rôti sur la crème de pommes de terre	€14,00
Charcuterie assortie	€13,00
Dégustation de trois apéritifs piémontais	€15,00

### *PREMIERS PLATS*

Spaghettis au beurre et sauce aux anchois	€13,00
Tagliatelles larges au ragoût de cerf	€13,00
Tortelli de potiron sauté au beurre de noisette et amaretti croquant	€13,00
Gnocchi de pommes de terre avec fondue de fromage "Castelmagno"	€12,00
Agnolotti farcis aux 3 viande à la sauce rotie	€12,00
Calamarata pates avec sauce de pistaches et espadon	€13,00

### *PLATS PRINCIP AUX*

Boeuf braisé au vin "Rosso Canavese"	€15,00
Côtes d'agneau aux herbes aromatiques	€15,00
Piemontaise steak boeuf avec legumes de saison	€18,00
Filet de boeuf au vinaigre aromatique et lard croustillant	€22,00
Thon en croute de sésame avec salad vert	€18,00
Oeuf aux truffe	€13,00
Plateau de fromages avec miel et confitures	€13,00