

Antipasti di mare

Seafood appetizers

Bruschetta con datterino e polpo velato

Bruschetta with datterino tomatoes, with veiled octopus

Zuppetta di scoglio con moscardini, calamari e cozze

Rock soup with baby octopus, calamari and mussels

Tartare di pesce

Fish tartare

Code di gamberi al vapore con salsa cocktail

Steamed prawn tails with cocktail sauce

Antipasti di terra

Land appetizers

Carpaccio di fassona con crema di parmigiano affumicato

Fassona carpaccio with smoked parmesan cream

Tondino di vitello alla brace con salsa tonnata

Grilled veal rump with tuna sauce

Flan di melanzane alla parmigiana

Eggplant parmigiana flan

Tris della tradizione piemontese (Battuta, Tonnato e Flan)

Trio of the Piedmontese tradition (Battuta, Tonnato and Flan)

Crudo di Parma, 30 mesi +
con panbrioche, rosmarino e pomodorino candito

Parma ham, 30 months + with panbrioche, rosemary and candied cherry

Primi di mare

Seafood first courses

Scialatiello allo scoglio sgusciato anni 80

Scialatiello with shelled rock from the 1980s

Paccheri di Gragnano con gamberi rossi di Mazzarra e pecorino

Paccheri from Gragnano with red Mazzarra prawns and pecorino cheese

Sassi di patate con branzino, pomodorini e olive

Potato sassi with sea bass, cherry tomatoes and olives

Primi di terra

First of land

Agnolotti gobbi del monferrato con burro e nocciola

Agnolotti gobbi from Monferrato with butter and hazelnuts

Tagliolino al tartufo nero e parmigiano

Tagliolini with black truffle and parmesan

Tagliatelle con ragù di salsiccia

Tagliatelle with sausage ragout

Gnocchi di patate con pomodoro e mozzarella al forno

Baked potato gnocchi with tomato and mozzarella

Secondi di pesce

Fish main courses

Alici e calamari fritti con marmellata di cipolla rossa

Fried anchovies and squid with red onion jam

Pesce disponibile del giorno

cotto secondo la mia visione

da 17,00 €

Fish available of the day cooked according to my vision

Secondi di terra

Seconds of land

Lingotto di Fassona grigliato con maionese al senape

Grilled Fassona bullion with mustard mayonnaise

Guanciotto di maiale nero piemontese brasato al Nizza

Piedmontese black pork cheek braised in Nizza

Tonno di gallina (allevata latte e miele) con giardiniera

Chicken tuna (raised on milk and honey) with giardiniera

Contorni

Side Dishes

Patate al forno *Baked potatoes*

Insalata mista *Mixed salad*

Verdura di stagione *Seasonal vegetables*
