

ANTIPASTI

Starters

INSALATA RUSSA ^{3. 4. 10.} Russian Salad	15.00
TARTE TATIN DI CIPOLLA PIATLINA DI ANDEZENO E EMULSIONE ALL'ACETO ^{1. 7.} Andezeno Piatlina Onion Tarte Tatin with Vinegar Emulsion	16.00
FLAN DI ZUCCHINE CON FONDUTA DI TOMA ^{1. 3. 7.} Zucchini Flan with Toma Cheese Fondue	17.00
UOVO, ASPARAGI DI SANTENA E TARTUFO NERO ^{1. 3. 15.} Egg with Santena Asparagus and Black Truffle	18.00
TONNO DI CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA, INSALATA DI CAMPO E CAVOLFIORI SOTTO ACETO ^{5. 6.} Carmagnola Grey Rabbit "Tuna Style" with wild Salad and Pickled Cauliflower	19.00
ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE TOSTATO, BAGNETTO VERDE, BURRO DI NORMANDIA ^{1. 3. 4. 7.} Cantabrian Anchovies with Toasted Bread, Bagnetto Verde Sauce and Normandy Butter	19.00
BATTUTA DI FASSONA "DELLA GRANDA", PESTO DI RUCOLA E UOVA DI QUAGLIA ^{1. 3. 12.} Hand-chopped Fassona Beef Tartare from "La Granda", with Rocket Pesto and Quail Egg	20.00
VITELLO TONNATO ^{3. 4.} Classic "Vitello Tonnato" — Sliced Veal with Tuna Sauce	20.00

PRIMI

First Courses

GNOCCHI* DI SEIRASS AFFUMICATO AL FIENO, BARBABIETOLA E TARASSACO ^{1. 3. 7.} Hay smoked Seirass Ricotta Gnocchi, Beetroot and Dandelion	19.00
TAGLIOLINO AL RAGÙ MONFERRINO ^{1. 3. 7.} Handmade Tagliolini with Monferrato-style Ragù	19.00
SPAGHETTO "PASTA FABBRI" PANE, BURRO E ACCIUGHE ^{1. 4. 7.} "Fabbri" Spaghetti with Bread, Butter and Anchovies	19.00
RISOTTO ALLE BIETE, FONDUTA LEGGERA E LUMACHE ^{1. 7.} Chard Risotto with Light Cheese Fondue and Snails	10.00
AGNOLOTTI DELLA TRADIZIONE ^{1. 3. 7. 9. 12.} Traditional Agnolotti with Arrosto Gravy	20.00
PLIN BURRO E SALVIA ^{1. 3. 7. 12.} Classic Plin Ravioli with Butter and Sage	20.00

SECONDI

Second Courses

FARAONA ARROSTO CON IL SUO FONDO E VERDURE DI CAMPO Roasted Guinea Fowl with Its Jus and Wild Vegetables	26.00
FINANZIERA CLASSICA ^{9. 12.} Traditional Piedmontese "Finanziera" (Sweetbreads, Offal, organs)	28.00
BRASATO AL BAROLO DELLA TRADIZIONE CON POLENTA ^{9. 12.} Traditional Barolo-braised Beef with Creamy Polenta	29.00
GRISSINOPOLI DI SANATO ALLA TORINESE ^{1. 3. 7.} Turin-style Breaded Milk-fed Veal with Breadsticks	34.00
PICCIONE, CAVOLO NERO, PERE E TORCIONE DI FOIE GRAS ^{7. 9.} Roast Pigeon with Black Cabbage, Pears and Foie Gras	46.00
COSTATA DI CASTRATO PIEMONTESE, FROLLATURA 70 GIORNI 70-day Dry-aged Piedmontese Fassona Rib Steak	8.5/HG
BRANZINO AL FORNO ^{4.} Oven Baked Sea Bass	28.00
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA ^{1. 4. 7. 12.} Dover Sole Meunière	28.00

CONTORNI

Side dishes

VERDURE DI STAGIONE DELL'ORTO Seasonal Garden Vegetables	13.00
PATATE DI MONTAGNA ALLE ERBE Oven-roasted Mountain Potatoes with Herbs	11.00
PURÈ ^{7.} Creamy Potato Purée	11.00
MISTO FOGLIE DELL'ORTO Mixed Garden Salad	11.00

PANE, COPERTO E SERVIZIO - 5.00

Cover, Bread and Service Charge

I prezzi sono da intendersi in Euro. Si prega di comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari. Prices are in Euro. If you have a food allergy intolerance or sensitivity please inform the dining room staff. Food products may contain allergens. Ask the allergen tables to our staff.

LEGENDA ALLERGENI

/ ALLERGEN KEY:

1. GLUTINE _ <i>Gluten</i>	9. SEDANO _ <i>Celery</i>
2. CROSTACEI _ <i>Crustaceans</i>	10. SENAPE _ <i>Mustard</i>
3. UOVA _ <i>Eggs</i>	11. SESAMO _ <i>Sesame</i>
4. PESCE _ <i>Fish</i>	12. ANIDRIDE _ <i>Sulphites</i>
5. ARACHIDI _ <i>Peanuts</i>	13. LUPINI _ <i>Lupin</i>
6. SOIA _ <i>Soy</i>	14. MOLLUSCHI _ <i>Molluscs</i>
7. LATTE _ <i>Milk</i>	15. FUNGHI _ <i>Mushrooms</i>
8. FRUTTA A GUSCIO _ <i>Nuts</i>	

Gentile cliente per garantire la qualità e la sicurezza alimentare i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati (*) o congelati (*) all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente. Pane conservato ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato.

Dear Guest to guarantee quality and food safety the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure as described in the HACCP Plan under Reg. CCE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes under Reg CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens. Preserved bread: obtained from partially baked and frozen bread.