

menu

faraona agli aromi dell'orto in cottura confit con letto di patate al fieno greco (15€)
sweet and sour carpione with quail egg in pink, vegetables and meat bombette

bis di Fassona: battuta e salsiccia di Bra (15€)
bis of Fassona meat: tartare and Bra sausage

flan di zucca con fonduta di Raschera d.o.p. e semi di sesamo nero (12€)
Pumpkin flan with Raschera d.o.p. fondue and black sesame seeds

ravioli del plin di cortile con salsa al burro di nocciole (14€)
courtyard plin ravioli with hazelnut butter sauce

ravioli rosa della marchesa con ricotta profumati alla salvia (14€)
pink ravioli of the marquise with ricotta scented with sage

maltagliati al forno con ragù di prosciutto di maiale (14€)
baked maltagliati pasta with pork ham ragout

maltagliati al forno con pesto alle nocciole senza aglio (14€)
baked maltagliati pasta with hazelnut pesto without garlic

Munèt (antica ricetta di carne in cassetta) (18€)
coniglio e nocciole - pollo, olive e camomilla - vitello e pomodorini secchi
the munèt in three variants (ancient recipe of meat in a box)
rabbit and hazelnuts - chicken, olives, chamomile - veal and tomatoes

salsiccia al vino con crema di patate e zucca okkaido caramellata (16€)
wine sausage with potato cream and caramelized hokkaido pumpkin

Dessert - Dessert (7€)

menu Cavour ~~52,00~~ 44,00€

3 portate e dessert

bis di Fassona, maltagliati al ragù,
salsiccia al vino, dessert
bis di Fassona, pasta with ragù,
sausage in wine, dessert

menu Juliette ~~49,00~~ 42,00€

3 portate e dessert

flan di zucca, plin della marchesa,
Munèt, dessert
pumpkin flan, pink ravioli,
Munèt, dessert

menu speciali: vegano, no lattosio, no glutine chiedere allo staff, bevande escluse - coperto 1,00€
drinks are not included - cover charge 1,00€ special menus: vegan, no lactose, no gluten ask the staff