



### Antipasti / Appetizers

<b>Battuta di Fassona, tuorlo marinato, petali di Castelmagno ed emulsione al sedano (5,8,9)</b> <i>Fassona beef tartare, marinated egg yolk, Castelmagno cheese petals and celery emulsion</i>	€ 14,00
<b>Vitello tonnato della tradizione e polvere di paprika dolce (5,6)</b> <i>Traditional veal with tuna sauce and sweet paprika powder</i>	€ 12,00
<b>Salmone in infusione di sale e zucchero e mousse di formaggio caprino (4)</b> <i>Salmon infused with salt and sugar with goat cheese mousse</i>	€ 14,00
<b>Cestino di patata, polipetti, pomodoro concassé e sedano croccante (6,9)</b> <i>Potato basket, baby octopus, tomato concassé and crispy celery</i>	€ 14,00
<b>Flan di cavolo viola e fonduta al Raschera (5,8)</b> <i>Purple cabbage flan with Raschera cheese fondue</i>	€ 10,00

### Primi piatti / First course

<b>Risotto Carnaroli al Blu del Moncenisio, emulsione alla zucca e cipolla croccante (8)</b> <i>Carnaroli risotto with Moncenisio blue cheese, pumpkin emulsion and crispy onion</i>	€ 14,00
<b>Raviolo d'La Granda ai tre arrostiti e croccante di Parmigiano (1,5,9)</b> <i>Traditional three roasts ravioli and Parmesan crisp</i>	€ 12,00
<b>Gnocchi di patata viola, fonduta di toma, nocciola gentile di Alba (1,3,8)</b> <i>Purple potato gnocchi, toma cheese fondue and Alba hazelnut</i>	€ 12,00
<b>Raviolo di branzino in salsa agli agrumi (1,6,8)</b> <i>Sea bass raviolo in citrus sauce</i>	€ 15,00
<b>Tagliolino ai funghi delle nostre valli (1,8,15)</b> <i>Tagliolino pasta with mushrooms from our valleys</i>	€ 16,00



### Secondi piatti / Second course

<b>Guancia di vitello al Nebbiolo, riduzione al melograno e polentina alla griglia (8)</b> Veal cheek with Nebbiolo wine sauce, pomegranate reduction and grilled polenta	€ 16,00
<b>Coscette di rana fritte su insalatina di campo e maionese all'erba cipollina (1,5)</b> Fried frog legs on field salad with chive mayonnaise	€ 18,00
<b>Filetto di ombrina alla mediterranea (5,6)</b> Croaker fillet with dried tomato and olives	€ 20,00
<b>Hamburger gourmet di Fassona, toma di valle, cipolla caramellata e melanzana alla griglia (1,2,8)</b> Gourmet Fassona beef burger with toma cheese, caramelized onion and grilled eggplant	€ 14,00
<b>Tomino delle nostre valli, chutney di zucca, insalata di indivia brasata e miele di castagno (8)</b> Tomino cheese from our valley, pumpkin chutney, braised endive salad and chestnut honey	€ 14,00

### Dessert

<b>Zabaione e biscotti (1,5)</b> Eggnog and cookies	€ 8,00
<b>Cre moso al gianduia (3,8)</b> Hazelnut chocolate bavarois	€ 8,00
<b>Cheesecake alla zucca e amaretto (1,8)</b> Pumpkin cheesecake with amaretto dust	€ 8,00
<b>Crostata al cioccolato e caramello salato (5,8)</b> Chocolate and salted caramel tart	€ 8,00
<b>Gelato della casa (3,8)</b> Home made ice cream	€ 7,00
<b>Acqua 0,75 cl</b> Water 0,75 cl	€ 2,50
<b>Caffé</b> Espresso coffee	€ 1,50
<b>Coperto</b> Service charge	€ 2,00