



### Antipasti / Appetizers

<b>Battuta di Fassona, crema di Castelmagno, cipolla caramellata e nocciola Piemonte (3,8)</b> <i>Fassona beef tartare, Castelmagno cheese cream, caramelized onion and Piedmont hazelnut</i>	€ 14,00
<b>Vitello tonnato della tradizione e capperi fritti (5,6)</b> <i>Traditional veal with tuna sauce and fried caper</i>	€ 12,00
<b>Carpaccio di pesce spada marinato alla lavanda (6)</b> <i>Lavander marinated swordfish carpaccio</i>	€ 14,00
<b>Vellutata di zucca, gamberi scottati e olio al prezzemolo (4)</b> <i>Pumpkin soup, seared prawn and parsley oil</i>	€ 14,00
<b>Flan di topinambur e bagna cauda (5,6,8)</b> <i>Jerusalem artichoke flan with anchovy cream</i>	€ 10,00

### Primi piatti / First course

<b>Risotto Carnaroli cacio, pepe e chutney di pere (8)</b> <i>Carnaroli risotto with cheese, pepper and pear chutney</i>	€ 14,00
<b>Agnolotto "Ris e Coi" e demi glace ai tre arrostiti (1,5)</b> <i>Traditional rice and cabbage stuffed ravioli and three roasted demi glace</i>	€ 12,00
<b>Gnocchetti di patata alla bava (1,8)</b> <i>Potato gnocchi with creamy cheese sauce</i>	€ 12,00
<b>Spaghetto alla chitarra, gambero, pistacchio e limone (1,3,4,5)</b> <i>Chitarra spaghetti, prawn, pistachio and lemon</i>	€ 16,00
<b>Tagliolino al ragù bianco di coniglio (1,5,9)</b> <i>Tagliolino pasta with white rabbit ragout</i>	€ 15,00



### Secondi piatti / Second course

<b>Guancia di vitello, salsa ai frutti rossi e tortino di patata</b> (5,8,9) Veal cheek with red berry sauce and potato flan	€ 18,00
<b>Ribs di maialino CBT glassate alla paprica e patate fritte</b> (1,8,9,11,14) Paprika-glazed pork ribs with french fries	€ 16,00
<b>Filetto di orata in crosta mediterranea e ratatouille di verdure</b> (5,6) Sea bream fillet in herb crust with vegetable ratatouille	€ 20,00
<b>Trancio di salmone al pepe rosa su cavolo viola marinato</b> (6,8) Salmon fillet with pink pepper on marinated red cabbage	€ 20,00
<b>Tomino burger, verdure grigliate e senape</b> (1,7,8) Tomino cheese burger with grilled vegetables and mustard	€ 14,00

### Dessert

<b>Zabaione e biscotti</b> (1,5) Eggnog and cookies	€ 8,00
<b>Tiramisu</b> (1,3,5,8) Tiramisu	€ 8,00
<b>Tarte tatin e gelato alla vaniglia</b> (1,5,8) Tarte tatin and vanilla ice cream	€ 8,00
<b>Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido e coulis ai frutti di bosco</b> (1,3,8) Dark chocolate fondant and mix berry coulis	€ 8,00
<b>Bunet bianco con nocciole e amaretti</b> (3,5,8) White bunet pudding with hazelnut and amaretto	€ 8,00
<b>Acqua 0,75 cl</b> Water 0,75 cl	€ 2,50
<b>Caffè</b> Espresso coffee	€ 1,50
<b>Coperto</b> Service charge	€ 2,00