










Dessert

T dolci sono di nostra produzione

Crema catalana al profumo di menta (1, 3, 7) Cream brûlée with ment flavour	€ 11,00
Tiramisù al caffè Coffee tiramisu (1, 3, 7, 8)	€ 11,00
Cheesecake al cucchiaio con marmellata ai frutti di bosco e lampone (1, 3, 7, 7.1) Fresh berries jam cheesecake	€ 11,00
Torta del carrello (1, 3, 7) Cart cake	€ 9,00
Strudel con gelato alla crema (1, 3, 7, 8) Strudel with vanilla ice cream	€ 12,00
Coppa di gelato artigianale alla crema Homemade vanilla ice cream (3, 7)	€ 10,00
Coppa di gelato con frutti di bosco freschi (3, 7) Homemade vanilla ice cream with fresh berries fruits	€ 15,00
Coppa di frutti di bosco freschi Selection of fresh berries fruits	€ 16,00
Dessert del giorno Dessert of the day	€ 12,00

Lista allergeni alimentari

-  1 Glutine / Gluten - cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
-  2 Crostacei e derivati / Crustaceans - sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
-  3 Uova e derivati / Eggs - Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, ecc.
-  4 Pesce / Fish - tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
-  5 Arachidi e derivati / Peanuts - snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
-  6 Soia / Soy- Prodotti derivati come: latte, tofu, spaghetti e simili.
-  7 Latte e derivati / Milk - yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
-  7.1 Panna, burro o latte condensato / Dairy.
-  8 Frutta a guscio / Nuts - mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
-  9 Sedano / Celery and Parsley - sia in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
-  10 Senape / Mustard - si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
-  11 Sesamo / Sesam - semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima quantità.
-  12 Anidride solforosa e solfiti / Sulphites - snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
-  13 Lupini / Lupins - presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.
-  14 Molluschi / Shellfish - Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina, vongola etc.
-  15 Nichel / Nickel.
-  16 Agrumi e frutti esotici / Citrus fruit or exotic fruit.

Occasionalmente potrebbero essere utilizzati prodotti la cui temperatura è stata abbattuta all'origine

Antipasti Starters

Flan di zucca su fonduta d'Asiago e ventaglio di radicchio croccante (1, 3, 7, 7.1, 15) Pumpkin cake on Asiago fondue and crunchy radish	€ 16,00
Tartare di Fassona Piemontese con salsa di avocado (16) Fassona tartare from Piemonte with avocado sauce	€ 22,00
Insalata tiepida con Speck croccante e dadini di formaggio (7, 12) Warm salad with crunchy speck and cheese cubes	€ 15,00
Tartare di cervo con salsa di mango e arancia (16) Venison tartare with orange and mango sauce	€ 23,00
Melanzane alla parmigiana (1, 7, 15)	€ 18,00
Cannolo salato ripieno di ricotta di pecora, pomodori secchi e speck croccante (1, 3, 7, 8, 15) Salted cannolo with sheep ricotta cheese, dry tomato and speck	€ 18,00
Mortadella d'asina su letto di insalatina e melagrana (16) Donkey mortadella with mix salad and pomegranate seeds	€ 20,00
Antipasto del giorno Starter of the day	€ s.p.

Primi First Courses

Il pane e la pasta sono di nostra lavorazione, prodotti unicamente con farine italiane Caputo.

<i>Casunziei di rape rosse al burro fuso e semi di papavero</i> (1, 3, 7,7.1,8) Red turnip casunziei with melted butter and poppy seeds	€ 18,00
<i>Tonnarelli cacio e pepe</i> (1, 3, 7) Cacio e pepe tonnarelli	€ 20,00
<i>Pappardelle al ragù di carni italiane selezionate</i> (1, 3, 9, 15) Bolognese pappardelle with selected meats	€ 20,00
<i>Risotto Carnaroli radicchio e salsiccia</i> (min 2 persone) (7) Sausage and radish risotto Carnaroli (min 2 persons)	€ 19,00
<i>Gnocchi di patate e zucca in salsa di zucca e burro di malga con guanciale croccante</i> (1, 3, 7,7.1) Potatoes and pumpkin gnocchi with malga butter, pumpkin sauce and speck	€ 20,00
<i>Fettuccine carciofi romaneschi e guanciale</i> (1, 3) Guanciale and artichokes fettuccine	€ 20,00
<i>Zuppa dello Chef</i> Soup of the chef	€ 18,00
<i>Primo del giorno</i> First dish of the day	€ s.p.

Secondi Main Courses

<i>Stinchetto di maialino con patate</i> (1,9) Baby pork knuckle with baked potatoes	€ 24,00
<i>Filetto di cervo fasciato al lardo di Colonnata, polenta con salse</i> (1) Venison fillet wrapped in Colonnata lard with polenta disk and blueberry sauce	€ 27,00
<i>Carrello dei lessi alla Vittorio Emanuele II con salse</i> (Cappello del prete, gallina, cotichino, lingua di vitello, testina e nervetti) Boiled meat cart Vittorio Emanuele II style with sauces	€ 28,00
<i>Agnello J.G.P. centro Italia alla scottadito</i> Lamb scottadito J.G.P. from middle of Italy	€ 25,00
<i>Fiorentina di Fassona Piemontese</i> (min 1100 gr) Fassona T-bone (min 1100 gr)	l'etto € 9,50
<i>Costata di Fassona Piemontese</i> (min 800 gr) Fassona ribeye (min 800 gr)	l'etto € 9,00
<i>Filetto di Fassona Piemontese</i> (min 250 gr) Fassona filet (min 250 gr)	l'etto € 14,00
<i>Entrecote di Fassona Piemontese</i> (min 300 gr) Fassona entrecôte (min 300 gr)	l'etto € 12,00
<i>Secondo del giorno</i> Main dish of the day	€ s.p.

Contorni Side Dishes

<i>Polenta gialla dal paiolo</i> (1) Polenta from paiolo	€ 6,00
<i>Patate al forno al profumo rosmarino</i> Baked potatoes with rosemary flavour	€ 7,00
<i>Composizione di verdure di stagione gratinate o grigliate</i> (1,7,9) Seasonal vegetables, grilled or gratin	€ 10,00
<i>Insalata variopinta</i> (15) Colourful salad	€ 8,00
<i>Contorno del giorno</i> Side dish of the day	€ s.p.
<i>Pane e servizio interno</i> Bread and service	€ 5,00