

Proposte Stagionali

Antipasti Starters

- Crostini di polenta con delicata di formaggio e tartufo € 8,00
Polenta crouton with cream of a cheese and truffle
- Sedano alla Emilia € 8,00
Celery stuffed with sausage and tomato sauce
- Flan di zucca con fonduta Castelmagno e lamelle di mandorle € 8,00
Pumpkin flan with cheese fondue and almond flakes

Primi Piatti Main Courses

- Tortelli di zucca su salsa di cipolla rossa caramellata e croccante di pancetta € 14,00
Pumpkin stuffed pasta with red onion cream and crispy bacon
- Risotto alla barbabietola con gorgonzola e frutti rossi € 13,00
Beetroot risotto with gorgonzola and red berries
- Carbonara di castagne € 11,00
Chestnut carbonara

Secondi Piatti Second Courses

- Anatra all'arancia e pistacchio € 18,00
Duck with orange sauce and pistachio
- Tagliata di manzo con cipolla rossa e salvia € 16,00
Sliced beef with red onion and sage
- Suprema di pollo funghi e castagne € 11,00
Sliced chicken with mushroom and chestnuts

Contorni Side Dishes

- Patate al cartoccio con crema di pecorino e tartufo € 6,00
Baked potatoes with pecorino cheese and truffle
- Radicchio al forno con glassa al balsamico € 5,00
Baked radicchio with balsamic winegrad glaze
- Insalata di finocchi, arance, noci e olive € 5,00
Fennel salad with oranges, walnuts and olives