

Antipasti

<i>Tris di antipasti piemontesi : acciughe al verde, insalata russa e vitello tonnato</i>	16 €
<i>All started Piedmont dishes (anchovies with green sauce, Piedmont salad, veal with tuna sauce</i>	
<i>Vitello tonnato</i>	10 €
<i>Veal with tuna sauce</i>	
<i>Cozze alla marinara</i>	13 €
<i>Soup of mussels with tomatoes</i>	
<i>Crepes di asparagi e fondato di Grana Padano</i>	11 €
<i>Asparagus crepes with Grana Padano fondue</i>	

Primi

<i>Ravioli del plin al sugo d'arrosto</i>	13 €
<i>Ravioli pasta with roast sauce</i>	
<i>Tjarin al ragù di coniglio</i>	16 €
<i>Tjarin pasta with rabbit sauce</i>	
<i>Tjarin agli asparagi con code di gamberi</i>	16 €
<i>Tjarin pasta with asparagus and shrimps</i>	
<i>Calamarata allo scoglio</i>	18 €
<i>Calamarata pasta with seafood</i>	

Secondi

<i>Arrosto di manzo con patate di montagna</i>	16 €
<i>Roasted beef with potatoes</i>	
<i>Brasato di manzo con puree di patata</i>	17 €
<i>Braseid beef in Barolo with mashed potatoes</i>	
<i>Calamaro ripieno con crema di patate</i>	17 €
<i>Stuffed squid with mashed potatoes</i>	
<i>Filetto di manzo guarnito con asparagi e patate</i>	28 €
<i>Beef filet with asparagus and potatoes</i>	
<i>Coniglio alla ligure</i>	17 €
<i>Rabbit with carrot and olives</i>	