

Antipasti

<i>Vitello tonnato</i> <i>Veal with tuna sauce</i>	10 €
<i>Acciughe al verde</i> <i>Anchovies with green sauce</i>	9 €
<i>Insalata russa alla piemontese</i> <i>Rolls of peppers with tuna cream</i>	8 €
<i>Tris di antipasti piemontesi</i> <i>All started Piedmont dishes</i>	16 €
<i>Cozze alla marinara</i> <i>Soup of mussels with tomatoes</i>	13 €

Primi

<i>Ravioli del plin al sugo d'arrosto</i> <i>Ravioli pasta with roast sauce</i>	13 €
<i>Tjarin al ragù di salsiccia e castagne</i> <i>Tjarin pasta with sausage and chestnuts</i>	16 €
<i>Tjarin al nero di seppia con polpa di granchio e zucchine</i> <i>Tjarin pasta with crab meat and zucchinì</i>	17 €
<i>Gnocchi di zucca al blu d'I Lanzo</i> <i>Pumpkin gnocchi "pasta" with blue cheese</i>	14 €
<i>Linguine alle vongole</i> <i>Linguine pasta with claims</i>	17 €

Secondi

<i>Arrosto di manzo con patate di montagna</i> <i>Roasted beef with potatoes</i>	15 €
<i>Brasato di manzo con patate di montagna</i> <i>Roasted beef with potatoes</i>	16 €
<i>Vellutata di. Zucca con gelato di Parmigiano D.O.P</i> <i>Cream of Pumpkin with Parmigiano cheese</i>	12 €
<i>Calamaro ripieno in guazzetto</i> <i>Stuffed squid with tomatoes sauce and potatoes</i>	17 €
<i>Coniglio alla ligure</i> <i>Rabbit with carrot and</i>	16 €