“Le Persone che Amano Mangiare sono Sempre le Migliori” J.Child

**Per Cominciare – Starters**

**Il Polpo con patate, prezzemolo e Patè di olive nere 12.00**

Octopus potatoes, parsley and olive cream

**L’Antico Piemonte: Insalata Russa, Vitello Tonnato, Tartare di Carne Cruda, Capponatina di Verdure, Salame Nostrano di Cinghiale 12.00**

Antico Piemonte: Insalata Russa, Vitello Tonnato, Beef Tartare, Vegetable Appetizer, Local Boar Salami

**Pane, primi piatti di pasta fresca e ripieni sono tutti di nostra produzione**

**La Pasta– Homemade Pasta**

**Gli Spaghetti alla Chitarra con Pomodorini, Capperi e Olive Taggiasche 9.00**

“Chitarra” Spaghetti Pasta with Cherry Tomatoes, Capers, and Taggiasche Olives

**Il Risotto con Asparagi, Favette, Piselli Mantecato Al Pesto 9.50**

Italian Risotto with Asparagus, Broad Beans, Peas and Pesto

**Secondi Piatti – Main Courses**

**La Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Scaglie Di Castelmagno 14.50**

“Tagliata” Sirloin Steak with Rocket, Cherry Tomatoes, and Castelmagno Cheese



**La Lombatina di Maialino, Funghi Porcini e Patate 13.50**

Little Pork lamb with Porcini Mushrooms and potatoes

**Dolci fatti in Casa – Homemade Desserts**

**La Torta di Nocciole con Zabaione al Moscato 7.50**

Hazelnuts Cake with Moscato Zabaione

**La Cheese Cake con Frutti Di Bosco e Fragole 5.50**

Strawberry and Berries Cheese Cake

**Frutta Fresca Di Stagione 5.00**

Seasonal Fresh Fruit 5.00



**Orario**:

Cena 19.30 - 22.00

Ristorante a coperto *Zero*