



## Componete il menù a scelta dalla nostra carta

Nessun piatto dei menu di 3 o 4 portate può essere diviso tra 2 o più persone, altrimenti verrà considerato A la carte.

Compose your fixed price menu from our A la carte menu  
All the plates of 3 or 4 courses menu cannot be shared,  
otherwise, it will be considered A la carte

### Menu 3 portate

Antipasto o Zuppa - Primo o Secondo - Formaggio o Dolce

Three course menu

Appetizer or Soup – First course or Main course - Cheese or Dessert

55

### Menu 4 portate

Antipasto o Zuppa - Primo - Secondo - Formaggio o Dolce

Four course menu

Appetizer or Soup – First course – Main course - Cheese or Dessert

69

Coperto - Cover charge per person

3

All'interno del nostro menù troverete piatti con prodotti Slow Food, indicati con il logo della lumachina rossa. Il presidio Slow Food è applicato ai prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione, ai gruppi di contadini, allevatori, pescatori che li producono e ai disciplinari di produzione che li contraddistinguono.

Our menu features dishes made with Slow Food products, indicated by the red snail logo. The Slow Food Movement celebrates local food traditions, protects edible biodiversity and advocates for fair, clean and regenerative food production.



## L'Angolo Vegano – The Vegan Corner

### Antipasti – Appetizers

Tartare di barbabietola con mela, radicchio, crema di rafano e mandorle tostate  
Beetroot tartare with apple, radicchio, horse radish cream and almond toasted

(l,m) 16

### Primi – First courses

Fusilloni al ragù di seitan e verdure

Fusilloni pasta with seitan and vegetable ragout

(a,i) 19

### Secondi – Mains

Bistecca di cavolfiore su pappa al pomodoro e crostone di pane

Cauliflower steak on Tuscan breaded soup “pappa al pomodoro”,

(a,i) 24

## Vini naturali al bicchiere - Natural wine by the glass

### Vini rosé e bianchi – Rosé and white wines

Piemonte

**La Comédie**, Vino frizzante Rosé Cortese, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 7

**Leuto**, Cortese Bianco, Tenuta Foresto

Cortese 100%

cl. 10 7

**Favonio**, Moscato Bianco, Tenuto Foresto

Moscato 100%

cl. 10 7

### Vini rossi - Red wines

Piemonte

**Pau Pau**, Dolcetto, Tenuta Foresto

Dolcetto 100%

cl. 10 7

**La Ideale**, Barbera, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 7

**Acrù**, Barbera, Tenuta Foresto

Barbera 100%

cl. 10 7

## Antipasti – Appetizers

|                                                                                                                                                                                      |         |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| <b>Insalata caprese, pomodorini ciliegini e mozzarelline di bufala con salsa al pesto</b>         | (h,i)   | 18 |
| Caprese salad, cherry tomatoes and buffalo milk mini mozzarella with pesto sauce                                                                                                     |         |    |
| <b>Crostone di pane dell'Alta Murgia con robiola di Roccaverano, albicocche e fiori di zucca</b>  | (a,h)   | 19 |
| "Crostone" toasted bread with Roccaverano robiola cheese, apricots and zucchini blossoms                                                                                             |         |    |
| <b>Insalata di baccalà in salsa di agrumi, con finocchio, arance, pomodoro e avocado</b>                                                                                             | (d,m)   | 22 |
| Cod salad with citrus sauce, fennel, oranges, tomatoes and avocado                                                                                                                   |         |    |
| <b>Ceviche di Luccio perca su crema di peperoni di Carmagnola e crostini di pane tostato</b>      | (a,j,m) | 20 |
| Zender ceviche on a cream of Carmagnola peppers and toasted bread croutons                                                                                                           |         |    |
| <b>Battuta a coltello di Fassona piemontese con salsa alla senape al miele</b>                    | (k,m)   | 22 |
| <b>e gremolada di prezzemolo e limone</b>                                                                                                                                            |         |    |
| Hand-cut Fassona beef tartare, honey mustard sauce, parsley and lemon gremolada                                                                                                      |         |    |
| <b>Selezione di affettati misti dell'“Officina Gastronomica Ma”</b>                               | (h,k,l) | 24 |
| <b>Salame di puro maiale, Bresaola di sottofesa, Bresaola di codone, formaggio locale e giardiniera di verdure</b>                                                                   |         |    |
| Mixed cold cuts selection from “Officina Gastronomica Ma”                                                                                                                            |         |    |
| Variety of local airdried beef, pork salami, cheeses and pickled vegetables                                                                                                          |         |    |
| <b>Vitello tonnato con salsa all'antica</b>                                                                                                                                          | (c,d,)  | 20 |
| Cold Veal with old style tuna fish sauce, capers, black olives on fresh garden salad                                                                                                 |         |    |

## Zuppe – Soups

|                                                                                                                                                                    |         |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|
| <b>Gazpacho a modo mio, pomodoro della costiera, peperone di Carmagnola,</b>  | (a,j,m) | 18 |
| <b>Peperone di Carmagnola e pesche con gocce di aceto Sirk de La Subida</b>                                                                                        |         |    |
| Gazpacho chef style with Costiera tomatoes, Carmagnola bell peppers, peaches and Sirk vinegar from La Subida                                                       |         |    |

## Primi – First courses

**Risotto gigante di Vercelli mantecato al burro, parmigiano e polline,  
con nespole del Giappone e yogurt naturale**

Risotto Gigante Vercelli creamed with butter and parmesan cheese  
with pollen, natural yogurt and organic loquats



(h) 20

**Fusilli di Gragnano casalinghi alla boscaiola con stracchino delle valli orobiche**

Gragnano's fusilli pasta boscaiola style (beef and sausage ragout) with  
stracchino cheese from the Orobian valleys



(a,c,h,j,m) 18

**Spaghetti alla chitarra, bisque di gamberi, Tartare gambero rosso**

Spaghetti, shrimp bisque and raw shrimp tartare

(a,b,c,d,j,o) 22

**Ravioli di patata viola con fonduta di Storico Ribelle, nocciole tostate e Formagg del Fen.**

Purple potato ravioli with Storico Ribelle cheese fondue, toasted hazelnuts and cheese



(a,h,c,i) 22

**Ravioli ripieni di baccalà, crema di avocado, limone salato e pomodori secchi**

Salt cod filled ravioli with avocado cream, salted lemon and dried tomatoes

(a,c,d) 22

## Secondi – Mains

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |               |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| <b>Filetti di persico al vapore, insalata tiepida di roveja e cedro in agrodolce, salsa di yogurt greco e pepe rosa</b><br>Steamed perch fillets with warm roveja pea salad, sweet-and-sour cedar “marinated citron”, Greek yogurt sauce and pink salt |  | (a,h)         | 28 |
| <b>Trancio di salmone confit, zucchine grigliate e spuma di rafano</b><br>Salmon confit, grilled courgettes and horseradish mousse                                                                                                                     |                                                                                     | (d,h)         | 32 |
| <b>Crostone con sfilacci di controfiletto di manzo, cime di rapa e pâté di fegato d’anatra</b><br>Toasted bread with shredded beef sirloin, turnip tops and duck liver pâté                                                                            |                                                                                     | (a,h,j,m)     | 28 |
| <b>Petto d’anatra cotto a bassa temperatura al miele di castagno, gratin di patate ai broccoli e verdure di stagione</b><br>Braised duck breast with chestnut honey, potato broccoli gratin and seasonal vegetables                                    |  | (a,m,i)       | 30 |
| <b>Filetto di manzo con pesto al pistacchio di Bronte e rösti di patate</b><br>Beef fillet with pesto of pistachio from Bronte and hash brown potatoes                                                                                                 |                                                                                     | (a,c,h,i,j,k) | 30 |

## Contorni – side orders

|                                               |  |           |   |
|-----------------------------------------------|--|-----------|---|
| <b>Verdure grigliate</b> - Grilled vegetables |  |           | 8 |
| <b>Insalata mista</b> - Mixed salad           |  | (a,i,m)   | 8 |
| <b>Rösti di patate</b> - Hash brown potatoes  |  | (a,c,h,k) | 8 |

## Formaggi - Cheese

Selezione dei nostri formaggi  
Our cheese selection



(h,i,k) 18

## Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri formaggi A glass of sweet wine to delight your cheeses

Bracchetto Pian dei Sogni – Az. Agr. Forteto della Luja Loazzolo

cl. 4 9

Moscadello di Montalcino – Col d'Orcia

cl. 4 9

Gewürztraminer Clos Saint Theobald, – Dom. Schoffit 2007

cl. 4 10

Porto Fine Ruby – Sandeman

cl. 4 6

Porto Tawny – Don Pablo

cl. 4 7

Porto Riserva 10 Anos – Don Pablo

cl. 4 9

## Dolci – Desserts

|                                                                                                                                                                                                                             |             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|
| <b>Dolce del giorno</b><br>Dessert of the day                                                                                                                                                                               |             | 10 |
| <b>Panna cotta al mango</b><br>Panna cotta - vanilla cream pudding with mango                                                                                                                                               | (h)         | 10 |
| <b>Tartelletta al cioccolato con crema Catalana, panna semi-montata e frutti di bosco di stagione</b><br>Chocolate tartlet with crema Catalana, semi-whipped cream and seasonal berries                                     | (a,c,h)     | 10 |
| <b>Cabossa - mousse di cioccolato con cuore di caramello fondente e nocciola su biscotto al cacao con purea di lamponi</b><br>Chocolate mousse with melted caramel heart and hazelnut on cocoa biscuit with raspberry sauce | (a,c,g,h,i) | 10 |
| <b>Tiramisù “senza glutine”</b><br>Glutenfree Tiramisù                                                                                                                                                                      | (c,h)       | 10 |
| <b>Cantucci e Moscadello di Montalcino</b><br>Cantucci cookies with almonds served with a glass of Moscadello dessert wine                                                                                                  | (a,h,i)     | 10 |
| <b>Dolce vegano: budino al latte di mandorle con chia e salsa al mango</b><br>Vegan dessert: almond milk chia pudding with mango sauce                                                                                      | (i)         | 10 |



## Un bicchiere di vino dolce per deliziare i vostri dolci

A glass of sweet wine to delight your desserts

|                                                                |        |    |
|----------------------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Moscato d’Asti</b> – DOCG Cà Bianca                         | cl. 10 | 6  |
| <b>Sherry Jerez Pedro Ximenez</b> – Emilio Idalgo              | cl. 4  | 10 |
| <b>Passito Vertemate</b> – Alpi Retiche IGT, Mamete Prevostini | cl. 4  | 9  |



## Informazioni sul nostro Menu – Information about our menu

Le preparazioni contrassegnate con un \* possono contenere a seconda della disponibilità del mercato o della natura stessa dei prodotti o ingredienti surgelati all'origine.

Dishes marked with a \*, depending on the market availability or on the nature of the product itself may contain frozen ingredients.

Alcune delle nostre preparazioni sono adatte ai consumatori vegetariani  e vegani  siete pregati di chiedere al personale di servizio

Part of our menu are suitable for vegetarian diets. Please ask your waiting staff.

### Attenzione

Gentili clienti, siete pertanto caldamente invitati a rendere note eventuali allergie e/o intolleranze comunicandole al personale del ristorante. Grazie.

Attention - Dear guests

We strongly recommend to disclose any type of allergy or intolerance you might have and to communicate it to the Restaurant staff. Thank you.

## Allergeni – Allergens

Nella preparazione dei prodotti alimentari possono essere impiegate sostanze allergeniche, residue nei prodotti finiti, anche se in forma alterata. The preparation of our dishes can contain allergenic substances, residual in the final product even if in a different shape.

- a) Cereali che contengono glutine / Cereals (gluten)
- b) Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish
- c) Uova e prodotti a base di uova / Eggs
- d) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina o colla di pesce usate come supporto alle preparazioni  
Fish and fish products, except gelatin or isinglass used as a support for preparation
- e) Chiarificanti nella birra e nel vino / Clarifier in beer and wine
- f) Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts
- g) Soia e prodotti a base di soia / Soy
- h) Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk (including products containing lactose)
- i) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci che sono le più comuni) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts are the most common)
- j) Sedano e prodotti a base di sedano / Celery
- k) Senape e prodotti a base di senape / Mustard
- l) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds
- m) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg. /per chilo o per litro  
Sulphur dioxide and sulphites above 10 mg./per kilogram or per liter
- n) Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine
- o) Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs