



# Menù





## Antipasti

### Vitello tonnato piemontese

*Traditional vitello tonnato (roasted veal with tuna and mayonnaise sauce)*

€ 18,00

### Filetto crudo di vitello tagliato al coltello

*Raw veal fillet*

€ 20,00

### Uovo morbido, piselli freschi e ricotta di pecora

*Soft egg, fresh pea and ricotta cheese*

€ 18,00

### Insalata degli orti di Costigliole con giardiniera o tonno di coniglio o trota al vapore

*Costigliole mix salad with:*

*giardiniera (sweet and sour vegetables) or rabbit or steamed trout*

€ 18,00



## Primi

**Agnolotti del plin al sugo d'arrosto**

*Plin ravioli with roast sauce*

€ 18,00

**Tagliolini ai 40 tuorli con asparagi di Santena**

*40 egg yolks tagliolino with Santena's asparagus*

€ 18,00

**Tortelli di borragine con maggiorana**

*Borage tortelli with majoram*

€ 18,00



### Sottofiletto di vitello con patate novelle e amarene

*Piedmont veal sirloin with potatoes and black cherries*

€ 20,00

### Supreme di pollo di Alessandro Varesio con salsa sabauda

*Alessandro Varesio's chicken with sabauda sauce*

€ 20,00

### Zucchina bombetta ripiena

*Stuffed zucchini "bombetta"*

€ 18,00



# Dolci

**Gelato al fiordilatte di Ugo Alciati  
mantecato al momento con cremino alla nocciola Baratti**

*Ugo Alciati's fiordilatte ice cream  
creamed at the moment with Baratti hazelnut cremino*  
€ 9,00

**Bunet**

*Traditional piedmontese dessert with cocoa and Amaretti biscuits*  
€ 7,00

**Torta Baratti al cioccolato**

*Baratti chocolate cake*  
€ 7,00

**Macedonia**

*Mixed fresh fruits*  
€ 7,00

**Macedonia con gelato**

*Mixed fresh fruits with ice cream*  
€ 7,00

**I dolci della nostra pasticceria** (chiedere al personale)

*Dessert of our pastry (you can ask the staff)*  
€ 9,00



## *Bevande*

**Acqua minerale 75cl**

*Mineral water*

€ 5,00

**Acqua minerale 33cl**

*Mineral water*

€ 2,50

**Caffè**

€ 2,50

**Coperto / Cover charge**

€ 5,00

*Le materie prime alimentari di questo menù sono sempre acquistate fresche e lavorate  
nelle nostre cucine nel rispetto delle norme HACCP.*

*Talvolta alcune possono essere abbattute a -18°C per preservare integra la sanità  
e le caratteristiche organolettiche originali.*

*Vi preghiamo di richiedere e consultare il registro ingredienti  
dove reperire anche le informazioni inerenti la presenza di allergeni.*