



Il nostro menù

## Antipasti

A tutti i piatti è possibile aggiungere il tartufo bianco con un supplemento di 30€ a grattata (5gr)

### Vitello tonnato piemontese

*Traditional Vitello Tonnato  
(roasted veal with tuna and mayonnaise sauce)*

€ 18,00

### Uovo bianco di Alessandro Varesio, crema di patate, Parmigiano e tartufo nero

*Alessandro Varesio's white egg with potatoes,  
Parmigiano cheese and black truffle*

€ 20,00

### Filetto crudo di vitello tagliato al coltello

*Raw veal filet*

€ 20,00

### Insalata degli orti di Costigliole con verdure in agrodolce o trota affumicata o faraona

*Costigliole mix salad with: sweet and sour vegetables  
or smoked trout or guinea fowl*

€ 18,00

### Fonduta e tartufo nero

*Fondue and black truffle*

€ 20,00



## Primi piatti

### Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

*Plin ravioli with roast sauce*

€ 18,00

### Tagliolino ai 40 tuorli al ragù

*40 eggs yolks tagliolino with classic ragù*

€ 18,00

### Tagliolino ai 40 tuorli con crema al tartufo

*40 eggs yolks tagliolino with truffle sauce*

€ 18,00

### Ravioli di parmigiano con carciofi

*Stuffed pasta with Parmigiano cheese and artichokes*

€ 18,00



## Secondi

### Guancia di vitello brasata e aligot di patata

*Roasted veal cheek with potato aligot*

€ 22,00

### Rolata di coniglio con salsa al tartufo

*Rolled rabbit with truffle sauce*

€ 20,00

### Brasato di sedano rapa e ceci

*Braised celeriac with chickpeas*

€ 18,00



## Dolci

### Gelato al fiordilatte mantecato al momento con cremino alla nocciola Baratti

*Creamed at the moment Fiordilatte ice cream  
with Baratti hazelnut cremino*

€ 9,00

### Crème caramel

*Traditional crème caramel*

€ 9,00

### Torta Baratti al cioccolato

*Baratti chocolate cake*

€ 9,00

### Macedonia

*Mixed fresh fruits*

€ 8,00

### Il dolce della nostra pasticceria (chiedere al personale)

*Dessert of our pastry (you can ask the staff)*

€ 9,00

## Bevande

Acqua minerale 75c

€ 5,00

Mineral water

Acqua minerale 33c

€ 2,50

Mineral water

Caffè

€ 2,50

Coperto

€ 5,00

*Cover charge*



\* 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 preservarne 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.