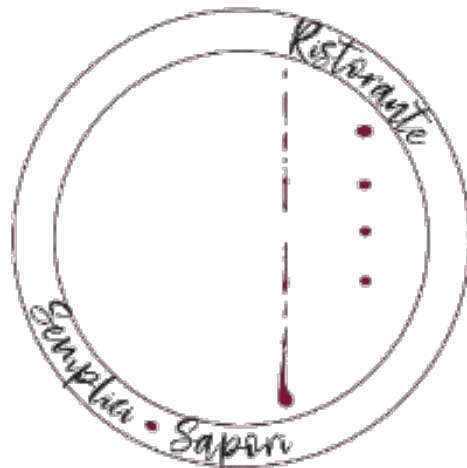





# *Menu*

# *Cena*






## Antipasti

## Entrée

- Flan di Funghi e castagne, salsa robiola al pepe verde  € 12,50  
Flan de champignons et châtaignes, sauce robiola au poivre vert  
Mushroom and chestnut flan, robiola cheese sauce and green pepper
- The Vegan Breackfat  € 12,50  
Plum cake alle zucchine, bacio di dama alla barbabietola, pralinato di ceci e mandorla,  
schiuma di latte di mandorla  
Gâteau aux courgette, praliné de betterave rouge, bolulette de pois chiches et mousse de  
amandes  
Courgette plum cake, red beetroot praline, chickpea ball and almond creme
- Vitello tonnato con la sua salsa crunch di nocciole e finocchietto selvatico € 13,00  
Tranches fines de veau froid à la sauce au thon, crunch de noisettes et fenouil  
sauvage  
Vitello tonnato and its sauce hazelnut crunch and wild fennel
- “La bagna cauda” e le sue verdure € 15,00  
“La bagna cauda ” et ses légumes  
“La bagna cauda” and its vegetables
- Il crudo Piemontese - Tartare di Fassona, Salsiccia di Bra, Roche alla monferrina € 16,00  
Trio de viande crue piemontaise  
Piedmontese raw meat trio
- Tagliere del “Maslè” – salumi, formaggi e confetture fatte in casa € 18,50  
Assiette de charcuterie du “ Boucher “ avec charcuterie, fromage et confitures  
maison  
"Maslè" platter - homemade cold cuts, cheeses and jams  
Terrine of "Raclette" with mixed cold cuts or grilled vegetables for

## Primi

## Premiers plats

Gnocchi di patate gorgonzola radicchio e noci 	€ 12,00
Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola, radis rouge et noix	
Potato dumplings with gorgonzola radicchio and walnuts	
Agnolotti del plin ragù di lepre mandorle e arancia 	€ 13,00
Petits raviolis aux ragoût de lièvre, amandes et orange	
Agnolotti del plin hare ragout with almonds and orange	
“Carbon-Bes“ – La carbonara 2.0	€ 13,50
uova montate, lardo, pancetta affumicata, guanciale e tuorlo d'uovo fritto	
“Carbon-Bes“ Spaghetti Carbonara avec œufs fouettés, bacon, lard, lard doux, jaune d'œuf frit	
“Carbon-Bes“ - The carbonara 2.0	
whipped eggs, lard, smoked bacon, bacon and fried egg yolk	
Risotto carnaroli zucca, amaretti e Calvados	€ 14,00
Potiron risotto Carnaroli, macarons et Calvados	
Carnaroli risotto pumpkin, amaretto biscuits and Calvados	
Polenta concia gratinata con salsiccia al sugo	€ 12,50
Polenta au fromage avec saucisse à la tomate	
Polenta concia au gratin with sausage in sauce	
Cosa bolle in pentola??? Zuppa fumante del giorno creata dallo chef 	€ 10,00
Qu'est-ce qui bout dans la marmite ? Soupe du jour	
What's boiling in the pot? Soup of the day	

## Secondi piatti

## Deuxièmes Plats

Tagliata di cervo mirtilli e burro allo scalogno Entrecôte de cerf, myrtilles et beurre et échalote Deer entrecote, blueberries butter and shallot butter	€ 32,00
Filetto di Fassone alla Voronoff Filet de Beuf à la sauce Voronoff Beuf fillet with Voronoff sauce	€ 29,00
Tagliata di fassone funghi porcini su letto di scarola al limone 250 gr c.a. Entrecôte de "Fassone" aux cèpes sur un lit de scarole citronnée 250 gr c.a. Entrecote with porcini mushrooms and lemon escarole 250 gr c.a.	€ 24,00
Costolette d'agnello panate e fritte Cotelettes d'agneau panée Breaded and fried lamb chops	€ 21,00
Medaglioni di ceci, Datteri, Pomodori secchi, mandorle e maio vegana ✓ Médailles de pois chiches, dattes, tomates séchées, amandes avec mayo vegan Chickpea medallions, dates, dried tomatoes, almonds with vegan mayo	€ 18,00
Millefoglie di verdure in padella, salsa parmigiano, pistacchi tostati ✓ Millefeuille de légumes poêlés, sauce au parmesan et pistaches grillées Vegetable millefeuille, parmesan sauce and toasted pistachios	€ 18,00

## Contorni

## Guarnitures

Verdure grigliate ✓ Légumes grillés Grilled vegetables	€ 8,00
Patate al forno Pommes de terre au four Baked potatoes	€ 6,00
Insalatina mista (insalata verde e pomodorini) Salade mixte Mixed salad (green salad and cherry tomatoes)	€ 6,00
Spinaci uvetta e pinoli Epinards aux raisins sec et pignons de pin Spinach with raisins and pine nuts	€ 6,00
Patate fritte - steak house fritte Frites - steak house Fried potatoes - fried steak house	€ 5,00