

ANTIPASTI – STARTERS

Battuta di manzo con polvere di cappero e senape in grani **15,00 €**

Beef tartare with crunchy caper and mustard

Tartare de boeuf aux câpres croquantes et moutarde

Tris di tommini di Chiaverano con confetture selezionate **10,00 €**

Three “tomini” (fresh cheese with sauces and jams)

Brelan de fromage frais “tomino” avec confitures

Girello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata **13,00 €**

Veal with tuna sauce (cooked at low temperature)

Vitello tonnato cuit à basse température

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Calamarata con pesto di pistacchi, datterini e pesce spada **15,00€***

Pasta “calamarata” with sauce of pistachios, datterino tomatoes and swordfish

Pasta “calamarata” avec sauce de pistaches, tomates cerises datterino et espadon

Ravioli all'amatriciana **14,00€ ***

Amatriciana Ravioli

Raviolis à l'Amatriciana

Agnolotti del Plin con ristretto di arrosto **13,00 € ***

Agnolotti del Plin stuffed with meats dressed with roast sauce

Agnolotti del Plin farcis avec viandes à la sauce rotie

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

(i contorni sono inclusi nel prezzo)

(vegetables/salad or potatoes included in the price)

Costine di maiale cbt glassate con senape e miele millefiori 18,00 €

CBT pork ribs glazed with mustard and wildflower honey

Côtes de porc CBT glacées à la moutarde et au miel de fleurs sauvages

Cappello del prete di manzo brasato al Rosso Canavese 16,00 € *

Braised beef in Rosso Canavese wine

Boeuf braisé au vin Rosso Canavese

Filetto di manzo alla piastra 18,00 €

Grilled beef fillet

Filet de boeuf grillé

Polpo in doppia cottura su letto di patate, olive e fiore di capperi 15,00 € *

Seared octopus with confit potatoes, taggiasche olives and caper

Poulpe poelé avec pomme de terre confit, olives taggiasche and câpres

In caso di allergie o intolleranze richiedere al personale il cartello degli allergeni presenti sul menù

In case of allergies or intolerances ask the staff for the allergen cartel on the menu / En cas d'allergies ou d'intolérances, demander au personnel le panneau des allergène présent sur le menu.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con *

In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products /may come from freezing by blast chiller and indicated with * / A défaut de produit frais, nous informons nos clients que certains produits peuvent provenir d'une surgélation en cellule de refroidissement et signalés par *

COPERTO 2,00 euro

ACQUA "SPAREA" 1 lt 2,00 euro

VINO DELLA CASA (Rosso Canavese / Barolo / Erbaluce di Caluso)

1 Calice Rosso Canavese 3,00 euro

1 Calice Barolo 6,00 euro

1 Calice Erbaluce 3,00 euro

¼ lt 4,00 euro (Barolo 8,00 euro)

½ lt 6,00 euro (Barolo 12,00 euro)

1 lt 10,00 euro (Barolo 75cl 20,00 euro)

BEVANDE

Birre MORETTI/MENABREA 33 cl 3,00 euro

66 cl 5,00 euro

UN TERZO (Artigianale) 33 cl 5,00 euro

UN TERZO BIONDA ALLA SPINA 20cl 3,50 euro

40cl 5,00 euro

Bibite in lattina 2,50 euro

CAFFE' ESPRESSO 1,00 euro

CAFFE' DECAFFEINATO 1,50 euro

CAFFE' D'ORZO 1,50 euro

CAPPUCCINO 2,00 euro

LIQUORI/AMARI/GRAPPA 4,00 euro

BUON APPETITO

COVERED 2,00 euro

WATER "SPAREA" 1 lt 2,00 euro

HOUSE WINE (Red Canavese/ Barolo/ and Erbaluce white wine)

1 glass Red Canavese 3,00 euro

1 glass Barolo 6,00 euro

1 glass Erbaluce 3,00 euro

¼ lt 4,00 euro (Barolo 8,00 euro)

½ lt 6,00 euro (Barolo 12,00 euro)

1 lt 10,00 euro (Barolo 75cl 20,00 euro)

SOFT DRINKS

Beers MORETTI/MENABREA 33 cl 3,00 euro

66 cl 5,00 euro

UN TERZO (Local) 33 cl 5,00 euro

UN TERZO LOCAL DRAFT BEER 20cl 3,50 euro

40cl 5,00 euro

Canned drinks 2,50 euro

ESPRESSO 1,00 euro

DECAFFEINATED COFFEE 1,50 euro

BARLEY COFFEE 1,50 euro

CAPPUCCINO 2,00 euro

LIQUOR/GRAPPA 4,00 euro

ENJOY YOUR MEAL - BON APPETIT