

Menù Degustazione

"De Turin"

30 euro

carne cruda con salsa di tuorlo, vitello tonnato con
salsa moderna e tradizionale

*steak tartare with egg yolk sauce, vitel tonn  with modern and
traditional sauces*

tajarin quaranta tuorli con sugo di carne

"tajarin" pasta with meat rag 

brasato fondente alla barbera "patrizi", pur  di patate

local stewed meat, mashed potatoes

millefoglie di *bicerin*

chocolate, coffee mousse, milk mousse

1 tre cit

16 euro

[assaggi di antipasti anche da condividere]

Per assaggiare e magari condividere tre dei nostri antipasti: vitello
tonnato nelle due versioni, baccal  mantecato e salsiccia di bra

*If you want to taste and maybe share three of our starters: vitel tonn  in
two versions, creamed cod, "bra style" sausage*

Për comensé

[Per cominciare]

trota in carpione, cavolo cappuccio, uvetta, nocciole <i>soused trout, cabbage, raisin, hazelnuts</i>	10 euro
✓ giardiniera con crostini <i>typical vegetable salad with croutons</i>	8 euro
✓ uovo poché, fonduta di raschera, panbrioche, porro croccante <i>soft egg, rachera cheese fondue, panbrioche, fried leeks,</i>	9,5 euro
crostini con salsiccia come a bra, “bagna freida” <i>raw “bra style” veal sausage, croutons, anchoives sauce</i>	8,5 euro
ⓧ vitello tonnato, salse moderna e tradizionale a confronto <i>vitel tonné, modern and traditional sauces</i>	11 euro
baccalà mantecato, bagnetto verde, chips di grana padano <i>creamed cod, garlic and parsley sauce, grana padano chips</i>	10,5 euro
ⓧ battuta di carne cruda, salsa al tuorlo, misticanza <i>steak tartare, egg yolk sauce, green salad</i>	10 euro
ⓧ insalata di galletto, ketchup di carote <i>cockerel salad, carrot ketchup</i>	10 euro
acciuغه del mar cantabrico, panbrioche, burro <i>cantabrian sea anchovies, panbrioche, butte</i>	12 euro

Non sol agnulot


[Non solo agnolotti]

- ✓ ravioli di seirass, carciofi, nocciole 12 euro
ravioli filled with local ricotta cheese, artichokes, hazelnuts
- plin ai tre arrosti con il loro sugo 12,5 euro
plin (typical meat ravioli), meat sauce
- tjarin quaranta tuorli con sugo di carne 11,5 euro
“tjarin” pasta with meat ragù
- fusilli freschi con polpo alla luciana 13 euro
fresh fusilli, octopus, olives, capers
- spaghetto fresco alla chitarra, cime di rapa, cozze,
pane del pescatore 12,5 euro
*fresh “spaghetti”, turnip greens, mussels, seasoned bread
crumble*


Carn e pèss

(Carne e pesce)

 brasato fondente alla barbera “patrizi”, puré di patate 16 euro
local stewed meat, mashed potatoes

 scottata di fassona, fondo al pepe, zucca, verdura di stagione 16,5 euro
beef, black pepper sauce, pumpkin,

cubi di filetto “alla torinese”, patate al sale,
salse in abbinamento 18 euro
“turin style” beef fillet cubes, potatoes, sauces

 branzino al forno, barbabietola, cardoncelli, riso venere 16,5 euro
baked seabass, beetroot, mushrooms, black rice

Peul nen finise senza dus

6 euro

[Non si può finire senza dolce]

millefoglie di *bicerin*



chocolate, coffee mousse, milk mousse

[consigliato in abbinamento barolo chinato "damilano" - 8 euro]

crema di zabajone, paste di meliga

zabajone mousse, corn biscuits

[consigliato in abbinamento moscato "la morandina" - 4 euro]

bavarese ai marron glacé, meringhe, melograno



bavarian cream with marron glacé, meringues, pomegranate

[consigliato in abbinamento aleatico passito "polvanera" - 5 euro]

mousse al cioccolato bianco, morbido alle mandorle e arancia

white chocolate mousse, almonds and orange

[consigliato in abbinamento erbaluce di caluso passito "ilaria salvetti" - 6 euro]

Cafeteria

caffè a tostatura artigianale a bassa temperatura

1,5 euro

cappuccino, caffè decaffeinato, caffè corretto, caffè d'orzo

2 euro

amaro, mirto, limoncello

4 euro

grappa, whisky, superalcolico

5 euro

*“Chi ben a beiv ben a drom, chi ben a drom a peca nen,
pei lon beivuma ben'ca nduma an Paradis”*

*“Chi beve bene dorme bene, chi bene dorme non pecca,
perciò beviamo bene che andiamo in Paradiso”*

Proverbio piemontese