

IL PORTALE

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita **informativa degli allergeni**.*

*Reg. CE 85/2004 contrassegnati da * prodotti acquistati con congelamento della materia prima all'origine.*

Prodotti contrassegnati da [∨] potrebbero essere sottoposti a congelamento rapido per garantire la naturale freschezza e salubrità.



PER INIZIARE

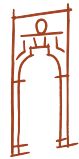
- 17€ Uovo 63°, patata, peperone rosso[✓],
fonduta d'alpeggio piemontese e orto
Low-cooked egg, potato, red pepper, piedmontese
cheese fondue, vegetables
- 19€ Trota salmonata affumicata[✓], salsa yogurt,
piselli*[✓] e zucchine condite alla scapece
Smoked salmon trout, yogurt sauce, peas and seasoned
zucchini "alla scapece"
- 18€ Carne Salada, robiola[✓], senape fatta in
casa, cipolla rossa marinata cipolla rossa e
songino
Carne salada, Robiola, homemade mustard, marinated red
onion and lamb's lettuce
- 18€ Vitellone tonnato, capperi sott'olio,
nocciole tostate e pepe nero
"Vitellone tonnato", capers, toasted hazelnuts, and black
pepper



PRIMI PIATTI

- 20€ Cavatelli, moscardini*[✓] e seppioline*[✓] al
pomodoro[✓], rosmarino, pane croccante
all'aglio
Cavatelli, musky octopus and cuttlefish, tomato sauce,
rosemary and crispy garlic bread
- 19€ Tagliatelle, cozze[✓], burro di arachidi, lime[✓] e
prezzemolo[✓]
Tagliatelle, mussels, peanuts butter, lime, parsley
- 19€ Ravioli del plin di gallina[✓], cocco[✓], aglio
nero[✓] e olio alle erbe
Plin ravioli filled with chicken, coconut, black garlic,
herbs-flavoured oil
- 22€ Risotto alla milanese con ossobuco[✓] e olio
alla gremolada
Saffron risotto "alla milanese" with marrowbone and
"gremolada" flavoured oil

PASTE DI NOSTRA PRODUZIONE
PASTA OF OUR OWN PRODUCTION



SECONDI PIATTI

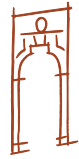
- 22€ Kakiage di lago (frittura di pesce[✓] e verdure in pastella) e maionese tzatziki
Fish lake kakiage (deep-fried battered fish and vegetables) and tzatziki mayonnaise
- 25€ Spinarolo[✓], pomodori secchi[✓], crema di melanzane[✓], olive nere e patata dolce frita
Spiny dogfish, dry tomatoes, fried sweet potatoes, eggplant cream and black olives
- 24€ Maiale croccante*, barbabietola[✓], noci[✓], ravanello fermentato e orto
Crispy pork, walnut, beetroot, walnut, fermented radish, potatoes
- 25€ Flat Iron steak, crema di carota[✓], miso, friggirelli e riduzione di dolcetto
Flat iron steak, carrot cream, miso, sweet green peppers and dolcetto reduction sauce




DESSERT

- 7€ Sorbetto del giorno[✓]
Sorbet of the day
- 7€ Fiocca, amaretti e frutta di stagione*[✓]
Fiocca, amaretti biscuits, fruit
- 8€ Riso e latte, nocciole e fragola*
Rice and milk, hazelnut and strawberry
- 9€ Cioccolato butterscotch, crumble di semi, crema allo yogurt[✓] e caffè beduino[✓]
Butterscotch chocolate, seeds crumble, yogurt cream and bedouin spiced coffee





ACQUA E BEVANDE

- 3,5€ Acqua S. Pellegrino 75 cl
- 3,5€ Acqua Panna 75 cl
- 3,5€ Coca Cola 33 cl
- 3,5€ Coca Cola zero 33 cl
- 4€ Gassosa Lurisia
- 4€ Chinotto Lurisia 
- 4€ Aranciata Lurisia
- 3,5€ Acqua brillante tonica Recoaro
- 4€ Succo mela Achillea
- 4€ Succo mirtillo Achillea
- 3,5€ Crodino



BIRRE

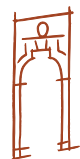
- 8€ La Tresca "La Bionda" Blonde Ale 50 cl
- 8€ La Tresca "La Rossa" Bock 50 cl
- 8€ La Tresca "Cloe" Blanche 50cl
- 4€ Kozel Premium Lager 33cl

*mu* DRINK

- 8€ Aperol Spritz
- 8€ Campari Spritz
- 10€ St. Germain Spritz
- 10€ Americano
- 10€ Negroni
- 10€ Gin Tonic Beefeater
- 12€ Gin Tonic Selezione

mu CAFFÈ E INFUSI

- 3€ Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ginseng
- 5€ Caffè doppio
- 5€ Caffè americano
- 5€ Cappuccino
- 5€ La Via del Tè Darjeeling TGFOP Tè nero
- 5€ La Via del Tè Special Gunpowder Tè verde
- 5€ La Via del Pai Mu Tan Tè bianco
- 5€ La Via del Tè Sogno d'Amore Infuso
- 5€ La Via del Tè Camomilla
- 5€ La Via del Tè Menta Infuso



lu AMARI E LIQUORI

5€ Limoncello

6€ Amaro

7€ Grappa di Moscato Bordiga

8€ Grappa di Nebbiolo invecchiata Bordiga

4€ COPERTO

Tovagliato, entrée di benvenuto, pane e focaccia di nostra
produzione e piccola pasticceria