



LA CUISINE

PLANCHE DE CHARCUTERIE et FROMAGES

petite 9,00 € | moyen 16,00 € | grande 25,00 €

charcuterie: salame Cacciatorino, mortadella IGP al pistacchio, coppa stagionata, lombata al Pinot, crudo di Cuneo

fromages: Fior di caprino (fromage de chèvre), Toma alle erbe (vache), Montagnard (vache), Bra Tenero (vache), Mussa (fromage d'ânesse)

Panche petite | charcuterie seul € 10.00 | fromages seul € 12.00

ENTRÈES | € 9.00 | MIX D'ENTRÈES | € 15.00

Oeuf cuit à basse température avec crème Ragusano et crumble taralli

Flan d'asperges et fondue de toma

Vitello tonnato (viande de veau avec typique sauce au thon)

Steak tartare avec œuf légèrement mariné

Jambon de canard à la moutarde au miel et sauce soja

PÂTES (pâtes fraîches maison)

Agnolotti au basilic et deux tomates | 12,00 €

Spaghetti alla guitare à la crème de poivre et bagna caöda douce | 12,00 €

Paccheri avec ragoût ragù | 13,00 €

Agnolotti del Plin farcis au lapin à la sauce rôtie | 13,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Pluma Iberica (morceau de porc noble) aux carottes sautées | 16,00 €

Coq accompagné de mayonnaise aux herbes et chou violet | 15,00 €

Carpaccio d'Angus avec sauce hollandaise et tomates Cuori di Bue | 15,00 €

Capunet végétarien avec sauce Sweet Chili et courgettes marinées | 12,00 €

Steak de veau avec réduction de myrte et pommes de terre au four | 16,00 €

SALADES | € 8.00

Salade Cèsar (laitue, croûtons, poitrine de poulet, copeaux de parmesan, vinaigrette César)

Cavour (sarset, Bleu de Moncenisio, noisettes, poires, betterave)

DESSERTS | € 5.00

Panna cotta aux pêches

Cheesecake aux fraises

Tiramisù

Tartelettes à la crème de citron et fruits exotiques

PAIN & SERVICE | € 2.00

EAU

(* Détails du système Everpure dans la carte des allergènes)

Plate | Pétillante | 1/2 lt € 1.00 | 1 lt € 2.00

VIN IN CARAFES

ROUGE

Barbera d'Asti | Dolcetto |

1/2 lt € 6.00 | 1 lt € 10.00

BLANC

Piedmont Cortese | Prosecco (pétillante) |

1/2 lt € 6.00 | 1 lt € 10.00

VIN AU VERRE

ROUGE

Teroldego Rotaliano - Castel Firmian | 3,50€

Dolcetto d'Alba - Pertinace | 3,50€

Barbera d'Alba - Pertinace | 4,00€

Nebbiolo d'Alba - Pertinace | 4,00€

Ruchè del Monferrato - Vinchio Vaglio | 4,00€

Barbaresco - Pertinace | 6,00€

Barolo - Pertinace | 8,00€

ROSÈ

Barbera Rosato - Scarzella | 4,50€

Lagrein Rosè - Mezzocorona | 3,50€

BLANC

Langhe Arneis - Pertinace | 3,50€

Erbaluce di Caluso - Macellio | 4,00€

Sauvignon - Castel Firmian | 4,00€

Gewurtztraminer - Tolloy | 4,50€

PÈTILLANT

Prosecco - Val d'Oca | 4,00€

Alta Langa - Pertinace | 6,00€

BIÈRE PRESSION

demi-pinte € 3.50 | pinte € 5.00

Maes Pils Blonde (5,2%)

Ichnusa Crafted Blonde (5%)

Panachè | 2/3 beer 1/3 sprite

demi-pinte € 4.00 | pinte € 6.00

Affligem Rouge Belgian Ale Red (6,7%)

Messina Salt Crystals Lager (5%)

Lagunitas Blonde IPA (6,2%)

BOISSONS

Boissons gazeuses (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, LemonSoda, Chinotto, Tonica, Sprite) | € 3.00

Jus de fruits (Orange, Ace, Peach, Pear, Pineapple) | € 3.00

Jus Kohl BIO (Apple, Elderberry, Carrot Apple) | € 3.50