





## Antipasti - Entrees

 Insalata di puntarelle, arance, acciughe e amaretti (1,4,12,13)  
 *Salad of chicory, oranges, anchovies and amaretti biscuits*

**12**

Sopressa di Posina, gnocco fritto e la nostra giardiniera (1,7,11)  
*Posina sopressa, fried gnocco, and our giardiniera*

**12**

 Agretti saltati in salsa di soia, patate tiepide, ceci e mandorle affumicate(3,4,6)  
 *Savory agretti in soy sauce, warm potatoes, chickpeas and smoked almonds*

**10**



## Primi - First Courses

Tagliolini di pasta fresca con asparagi verdi e gamberi (1,2,5,12,14)  
*Fresh tagliolini pasta with green asparagus and prawns*

**16**

Cannelloni in farcia di ricotta di capra e rosole con ragouttino leggero di vitello(1,2,5)  
*Cannelloni stuffed with goat's ricotta and rosole with light veal ragout*

**15**

Fusilloni con ragouttino di fave, salsiccia e Pecorino(1,2,5,13)  
*Fusilloni with fava bean ragout, sausage and Pecorino cheese*

**15**

Tutti i nostri sughi possono essere preparati nelle varianti gluten free  
*All our sauces can be prepared gluten-free*



## Secondi - Second Courses

 Tagliata di pollo con patate in doppia cottura e salsa verde (4,8,11)  
*Sliced chicken with potatoes and green sauce*

**16**

 Tavolozza di asparagi crudi e cotti(1,2,3,4,5,8,10)  
*Palette of raw and cooked asparagus*

**18**


Seppioline alla Luciana con polentina croccante(4,7,11,12,15)  
*Cuttlefish Luciana-style with crispy polenta*

**15**

## I nostri classici - Our classics

 Tartare di Fassona Piemontese 150g condita con salsa Podere (5,8,12)  
*Fassona Piemontese tartare (150g) seasoned with Podere sauce*

**18**

 Gnocchi di patate con ragù bianco di cortile (1,2,5,11)  
*Potato gnocchi with white farmyard ragù*

**14**

Guancetta di maialino CGT con purè di patate di Rotzo (4,5,7,8,11)  
*Pork cheek LTC with mashed Potatoes from Rotzo*

**18**



## Contorni - Side Dishes

Insalata mista  
*Mixed Salad*

**5**

Agretti spadellati aglio, olio, peperoncino  
*Sautéed agretti with garlic, oil and chilli pepper*

**5**

Asparagi bianchi e verdi grigliati  
*Grilled white and green asparagus*

**5**

Purè di patate  
*Mashed potatoes*

**5**

## Dolci - Dessert

Tiramisù con amaretti (1,2,3,5,6)  
*Tiramisù with amaretti*

**7**

Mousse al cioccolato Belga, crema cheesecake e croccante al caramello (1,2,3,5,6)  
*Belgian chocolate mousse, cheesecake cream and caramel brittle*

**7**

Frolla Sablé Breton con crema chantilly e lamponi (1,2,5)  
*Sablé Breton shortcrust pastry with chantilly cream and raspberries*

**7**

Frutta di stagione in sorbetto  
*Fresh fruit with sorbet*

**7**

Coperto / Service - € 3

 Gluten free

 Vegetariano

 Vegan