

antipasti

Antipasto Misto | Carne Cruda di Fassona Piemontese “Madama Bianca” |
Peperone arrosto, Acciughe del Cantabrico e bagnetto verde | Vitello Tonnato |
Insalata Russa - 18

Mixed appetizers | Piedmontese “Fassona” raw veal | Roasted stuffed peppers,
anchovies and traditional Piedmontese green sauce | Vitello Tonnato” traditional
sliced veal with tuna sauce | Russian Salad (1-3-4-12) -NL-

Carne cruda di Fassona Piemontese “ Madama Bianca” | Tartufo Nero Estivo
(Tuber aestivum) -20

Piedmontese “Fassona” raw veal | Black Truffle (Tuber aestivum) - GF/NL -

Pollo “Felice” | Uova Bio| Zucchine grigliate in carpione - 16

Local traditional “carpione”: sweet-and-sour marinade of “Felice” Chicken | Organic
egg | grillet zucchini (1-3-5-6-12) - NL -

Insalata di Foglie |Cruditè di verdure | Pere | Noci | Semi Oleosi - 14

Seasonal leaf salad | Vegetable Crudités | Pears | walnuts | Crunchy seeds (1-3-5-12) -NL/GF-

Carpaccio di Polpo| Avocado | Barbabietola -18

Octopus carpaccio | Avocado. | Beetroot (4-7-14) - GF -

Patanegra “JosellitoGran Reserva” 60 mesi | Pane al Pomodoro - 28

Josellito Iberian” ham 60 months seasoned | Bread soaked in Tomatoes sauce (1)

Funghi Porcini Nostrani, impanati e fritti (quando disponibili) - 20

Local breaded and fried Porcini mushrooms | (when avaible) (1-3-5-6) -NL -

primi

Agnolotti del “Plin” * | Burro | Tartufo Nero Estivo (Tuber aestivum) - 20

Homemade “Plin” Agnolotti | Butter | Black Truffle (Tuber aestivum) (1-3-7-9)

Gnocchi * di patate | Gamberi Rosa | Salicornia- 20

Mountain Potatoes Gnocchi | Shrimp |Sea Asparagus (1-2-3-4-7)

Tjararin | Ragù di Salsiccia -18

Homemade noodles | Sausage Ragù | (1-3-7-12)

Pappardelle | Funghi Porcini | Guanciale di Maiale Croccante- 20

Pappardelle fresh pasta | Porcini mushrooms | Crispy porc cheek (1-3-4-7)

Zuppa del Giorno (secondo il mercato) - 16

Soup of the day (9) - GF/NL -

secondi

Reale di Vitella Fassona “Madama Bianca” brasato al Barolo |

Crema di patate- 20

“Fassona” Veal chuck braised in Barolo wine. | Potato cream (7-9-12) -GF-

Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona“Madama Bianca” | Verdure di

Stagione - 22

Sliced “Fassona Madama Bianca” veal sirloin steak | Seasonal vegetables GF/NL-

Baccalà fritto | Verdure Croccanti- 18

Fried salted Cod | Seasonal crispy vegetables (1-4-5-6) -NL -

Coniglio Grigio di Carmagnola”La Cerea” | Finferli -20

“Carmagnola” Grey Rabbit “La Cerea”, boneless and Stuffed | Chanterelle
mushrooms | (1-7-12) - GF -

Hamburger di Fassona Piemontese “Madama Bianca”| Scaloppa di Foie gras |

Marmellata di cipolle di Tropea | Chips di Patata dolce Americana- 22

“Fassona veal Burger | Seared Foie Gras | “Tropea” onion jam | Crispy sweet potato chips
(1-5-12) -NL-

Selezione di Formaggi Piemontesi | Cugnà - 15

Piedmontese Cheese selection | Quince marmalade (7)

piccolo menu

Pollo “Felice” | Uova Bio| Zucchine grigliate in carpione

Local traditional “carpione”: sweet-and-sour marinade of “Felice” Chicken
| Organic egg | grillet zucchini (1-3-5-6-12) - NL -

oppure/or

Carpaccio di Polpo| Avocado | Barbabietola

Octopus carpaccio | Avocado. | Beetroot (4-7-14) - GF -

Tjararin | Ragù di Salsiccia

Homemade noodles | Sausage Ragù | (1-3-7-12)

oppure/or

Coniglio Grigio di Carmagnola”La Cerea” | Finferli

“Carmagnola” Grey Rabbit “La Cerea”, boneless and Stuffed | Chanterelle
mushrooms | (1-7-12) - GF -

Selezione di Formaggi Piemontesi | Cugnà

Piedmontese Cheese selection | Quince marmalade (7)

oppure/or

Semifreddo al Caffé |

Coffee parfait (3-7) -GF-

45 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded

ACQUA
WATER

3

CAFFÈ' GIANNI FRASI

3

COPERTO E PANE
COVER CHARGE AND BREAD

4

Chiediamo di comunicarci allergie o intolleranze - We ask to communicate
allergies or intolerances
(GF) Gluten free - (NL) No lattosio
Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le
materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto
delle normative HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservare integra la
sanità e le caratteristiche organolettiche originali (*). È possibile che alcuni
prodotti sono congelati in origine. Vi preghiamo di richiedere e consultare la
tabella degli ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti alla
presenza di allergeni.
For hygiene reasons, some products ,require treatment at low temperatures (*)
1-14 - Allergens

menù
degustazione

Carne Cruda di Fassona Piemontese “Madama Bianca”| Tartufo

Nero Estivo (Tuber aestivum)

“Piedmontese breed veeal “Fassona “ steack tartare | Black Truffle (Tuber
aestivum) - GF/NL -

Pappardelle | Funghi Porcini | Guanciale di Maiale Croccante

Pappardelle fresh pasta | Porcini mushrooms | Crispy porc cheek (1-3-4-7)

Reale di Vitella Fassona “Madama Bianca” brasato al Barolo |

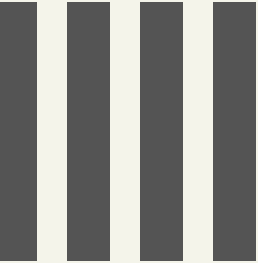
Crema di patate

“Fassona” Veal chuck braised in Barolo wine. | Potato cream (7-9-12) -GF-

Bonet Tradizionale Piemontese

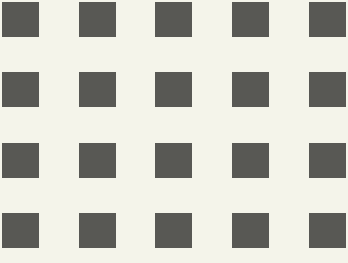
“Bonet” | Typical Piedmontese pudding | Amaretti biscuits | Cocoa
(1-3-7-8)

55 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded



ENOCLUB

Ristorante



CAFFÈ UMBERTO

Enoteca Ristorante