

## 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 (1-3-4-7-12) -NL-

Carne cruda di Fassona Piemontese “Madama Bianca” | Tartufo Nero

Estivo (Tuber aestivum) -20

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

Uovo barzotto Bio fritto | Asparagi | Misticanza | Crema di Lattuga - 16

Organic soft-boiled fried egg | Asparagus | Mixed greens | lettuce cream (1-3-5-6) - NL -

Insalata di Foglie | Crudità 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 -

Frittura di Acciughe | - 16

Fried anchovies | (1-4-5) -NL -

## primi

Agnolotti del “Plin” \* | Sugo d’arrosto - 18

Homemade “Plin” Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

Gnocchi \* di patate | Gamberi Rosa | Salicornia- 20

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

Tajarin \* | Ragù di Salsiccia -18

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

Pappardelle \* | Burro e Acciughe | Tartufo Nero Estivo (Tuber aestivum)- 20

Homemade noodles | Butter and Anchovies | Black Truffle (Tuber aestivum) (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) -NL -

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

“Carmagnola” Grey Rabbit “La Cerea”, boneless and Stuffed | Chanterelle mushrooms | (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 | Miele di Castagno - 15

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

## piccolo menu

Carne Cruda di Fassona Piemontese “Madama Bianca”

“Piedmontese breed veal “Fassona ” steak tartare - GF/NL -

oppure/or

Carpaccio di Polpo | Avocado | Barbabietola

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

Tajarin \* | Ragù di Salsiccia

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

oppure/or

Coniglio Grigio di Carmagnola”La Cerea” | Garitule

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

Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

oppure/or

Semifreddo al Caffè

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

Uovo barzotto Bio fritto | Asparagi | Misticanza | Crema di Lattuga

Organic soft-boiled fried egg | Asparagus | Mixed greens | lettuce cream (1-3-5-6) - NL -

Agnolotti del “Plin” \* | Sugo d’arrosto

Homemade “Plin” Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

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

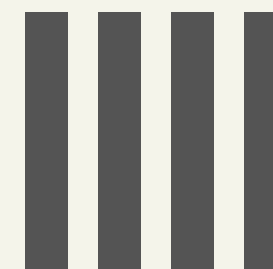
Crema di patate-

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

Bonet Tradizionale Piemontese

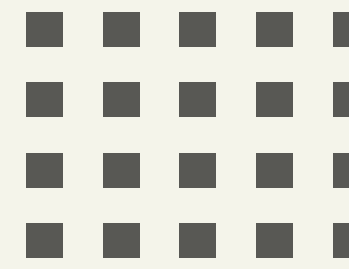
“Bonet” | Typical Piedmontese pudding | Amaretti biscuits | Cocoa (1-3-7-8)

**55 € vini e Bevande escluse**  
**Wines and Beverage excluded**



**ENOCLUB**

Ristorante



**CAFFÈ UMBERTO**

Enoteca Ristorante