

SALUMI & FORMAGGI

VEGETALI SOTTACETO - MOSTARDA - HAZELNUT HONEY - FRIED BREAD
 CHOICE OF ANY 2 : 18 / CHOICE OF ANY 3 : 26

SALAME COTTO D'ALBA House Made, Hand Sliced,
 Beef & Pork
PROSCIUTTO 18 mo Aged Parma
LARDO Cured Pork Fat, Rosemary, Sage
SPECK Smoked & Peppered Shoulder
FINOCCHIONA Garlic, Fennel & Pork
CACCIATORE Cracked Pepper, Hunter's Salami, Beef, Pork

RASCHERA Hard, Supple, Cow, Goat & Sheep
LA TUR Creamy, Cow, Goat & Sheep
CASTELMAGNO Blue Veined, Semihard, Cow, Goat & Sheep
ROBIOLA BOSINA Creamy, Sweet, Cow & Sheep
GORGONZOLA DOLCE Blue Veined, Creamy, Cow
 Gorgonzola Montagna Blue Veined, Aged, Semi Firm, Cow
TOMA Semi Hard, Creamy, Cow & Sheep

PIATTI FREDDI

BARBABIETOLE 8
 Beets - Arugula, Pistachio, Pecorino
 Cheese, Balsamico - Extra Virgin

TONNO DI CONIGLIO 8
 Herb Poached Rabbit - Lamb's Lettuce
 Hazelnut - Black Olive - Caper - Onion

CARNE CRUDA ALL'ALBESE 9
 Veal Carpaccio - Mushroom
 Celery Heart - Parmigano Reggiano,
 Lemon - Olive Oil

LINGUA AL VERDE 8
 Veal Tongue - Green Sauce

ZUPPE

ZUPPA DELLA REGINA 9
 Creamy Chicken Soup - Pasta Reale

ZUPPA ALLA CAVANESANA 8
 Braised Cabbage - Leek - Fontina
 Bread - Beef Consommé

BUSECCA 8
 Tripe - Tomato Vegetable Herb Soup

PEPERONI ALL'ASTIGIANA 7
 Roasted Pepper - Fontina Cheese - Ham
 "Bagna Cauda"

PEPPERONATA 8
 Sweet & Sour Peppers - Tomato - Potato

CAVOLFIORRE ALLA CAVOUR 6
 Cauliflower - Parmigano Reggiano
 Anchovy - Egg

SPINACI ALLA PIEMONTESE 7
 Spinach - Garlic - Lemon
 Parmigano Reggiano

RATATUIA PIEMONTESE 7
 Cauliflower - Cardoons - Kabocha Squash
 Garlic - Cipollini Onion - Anchovy Sauce

SUBRIC 6 / FRITTERS
 Eggplant - Potato - Cauliflower
 Bagnetto Rosso

L'INVERNO 8
 Eggplant - Red Onion - Belgium Endive
 Radicchio - Oregano Dressing

PIATTI CALDI

CROSTINI PIEMONTESI 7
 Gorgonzola Dolce - Sweet Onion
 Ricotta - Hazelnut
 Sausage - Stracchino Cheese

CAPUNET 6
 Savoy Cabbage - Braised Duck
 Spicy Cotognata

ROBIOLA ALLO SPECK 9
 Robiola Cheese - Speck
 Fried Potato Sticks - Garlic Sauce

FEGATINI E PORCINI 8
 Sautéed Chicken Livers - Marsala Wine
 Porcini Mushrooms - Polenta

BIRILLE DI CARNE 8
 Beef Meatballs - Onion - Mint - Spices
 Bagnetto Rosso

COTECHINO 8
 House Made Winter Sausage
 Potato Puree - Fonduta

BATSOA 6
 Fried Pig's Feet - Fruit Mostarda
 Salsa Verde - Pickled Vegetables

PASTA

AGNOLOTTI AL BRASATO 9/19 Braised Beef - Beef Jus - Bone Marrow - Parmigano Reggiano

TAJARIN 9/19 42 Egg Yolk/Kilo Pasta - Veal Ragù

GNOCCHI VERDI 9/19 Spinach-Potato Dumpling - Sausage Ragù

LASAGNETTE PIEMONTESI 8/17 Robiola Cheese - Leek - Bechamel Sauce

CANNELLONI ALLA BARBAROUX 7/18 Crepe Cannelloni - Veal - Beef - Bescamella - Parmigano Reggiano

TROFIE ALLA FINANZIERA 9/19 Chestnut Trofie - Finanzieria Sauce

FILETTO ALLA PIEMONTESE 19

Beef Tenderloin - Fontina - Porcini - Marsala - Potato Soubric - Foie Gras +10

ROLATINE DI VITELLO 18

Veal, Prosciutto - Chiodini - Potato Cream

CONIGLIO RIPIENO 18

Rabbit - Fennel Pollen - Pancetta - Spinach Crepe - Polenta - Raschera Cheese

**PESCE
 DEL GIORNO**

PIZZA

Wood-Fired Neapolitan-Style Pizza

MARINARA 8.95

Tomato, Garlic, Olive Oil, Oregano

MARGHERITA D.O.C 12.95

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basil

ROMANA 11.95

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Anchovies, Capers, Black Olives, Chiles

NAPOLETANA 11.95

Tomato, Anchovy, Mozzarella Fior di Latte, Basil

QUATTRO STAGIONI 13.95

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Basil, Oregano, Olives Mushrooms, Artichokes, Ham

PROSCIUTTO RUCOLA 13.95

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Arugula

MELANZANE 12.95

Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Oregano, Black Olives, Roasted Eggplant

SALSICCIA E RAPINI 12.95

Tomato, Smoked Mozzarella, Pork Sausage, Broccoli Rabe, Garlic

CAPRICIOSA 13.95

Mozzarella Fior di Latte, Artichokes, Pancetta, Pesto, Tomato, Basil

GORGONZOLA 13.95

Gorgonzola, Garlic, Caramelized Onions, Oregano, Speck

VEGETARIANA 13.95

Grilled Vegetables, Garlic, Tomato Parmigiano Reggiano, Smoked Mozzarella

PIEMONTESE 13.95

Fontina Cheese, Mozzarella Fior di Latte, Porcini Mushrooms, Rosemary, Pork Sausage

FORMAGGI 13.95

Mozzarella Fior di Latte, Provolone, Parmigiano Reggiano, Garlic, Rosemary, Oregano, Smoked Mozzarella

CASTAGNE E TARTUFO 19.95

Mozzarella Fior di Latte, Spinach, Pine nuts, Chestnuts, Fontina Cheese, Truffle Slices

Toppings

2.50 each

Anchovies, Basil, Black Olives, Cherry Tomatoes, Eggplant, Mushrooms, Onions, Spinach, Arugula, Broccoli Rabe, Mortadella, Salami, Sausage, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano, Fontina Cheese, Smoked Mozzarella, Whole Egg, Capers

3.00 each

Prosciutto di Parma

CALZONI

RICOTTARO 12.95

Mortadella, Salami, Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Tomato

POLPETTE 13.95

Meatballs, Mozzarella Fior di Latte, Tomato

PAZZO 12.95

Smoked Mozzarella, Sausage, Ham, Mushrooms, Tomato