

October 2022

APPETIZERS

Battuta di Fassona
Hand-cut Piedmontese beef tartare
23

Vitello Tonnato
Slow cooked thinly sliced veal with tuna sauce, served chilled
21

Vellutata di Zucca con Funghi al forno
Pumpkin soup with roasted mushrooms
19

Tagliere di Affettati misti con Burrata
A platter of mixed cured meats with Burrata cheese
22 small / 29 large

Risotto croccante con Lardo di Colonnata, Burrata, polvere di Pesto e pinoli
Crispy risotto with burrata, Colonnata lard, pesto dust and pine nuts
20

Zuppetta di Mare alla Ligure
Ligurian Seafood soup: Shrimp, Squid, Octopus, Scallops, Sea Snails
26

Trippa alla Veneta
Traditional Veneto Tripe in Tomato sauce
25

Capesante scottate su salsa di Mele alla Cannella e Zucca
Seared Scallops on a bed of Apple, Cinnamon and Pumpkin sauce
22

Caprino del Piemonte stagionato, fuso in foglia di Shiso e Miele di Acacia
Caprino Piedmontese goat cheese fondue on shiso leaf topped with honey
24

Insalata Carlina: Indivia, Verde mista, Pere, Noci, Frutti di Bosco e Feta su Crema di Patate dolci
Carlina Salad: endives, mix greens, pears, walnuts, berries, feta on a bed of sweet potato cream
20

Fresh Pasta

(Tutta la pasta fresca e' fatta a mano in casa - All Fresh Pasta is Homemade/Handmade)

Pappardelle allo Stracotto di Cervo

Pappardelle with Venison stew

31

Tortelli Cremaschi

Stuffed, traditional Tortelli Crema style

26

Pisarei della Tradizione Piacentina

Baby gnocchi with tomato, pancetta and Borlotti Beans

24

Ravioli del Plin al Brasato in brodo di Faraona

Plin Ravioli in guinea fowl broth

29

Tagliatelle mare e monti con Porcini e Battuto di Gamberetti

"Sea and Mountain" Tagliatelle with Porcini Mushrooms and chopped Shrimp

27

Lasagnetta Verde agli Spinaci con Ragu di Anatra

Green Spinach "Lasagnetta" with Duck Ragu

25

Spaghetti di Gragnano al Ragu' "Impossible" con Funghi Porcini

Spaghetti with "Impossible" vegan ragu with Porcini Mushrooms

28

Risotto alla Zucca con Castagne arrostate e Fonduta di Castelmagno

Pumpkin Risotto with roasted Chestnuts, and Castlemagno fondue

30

Main Course

Faraona a cottura lenta su Pure' di Patate, Cime di Rapa e Pere spezziate al vino
Slow Roasted Guinea Fowl on a bed of Potato puree, turnip greens and spiced wine soaked Pears
37

Costolette di Agnello in salsa di Mirtilli rossi alle tre Patate
Lamb chops with cranberry sauce and potatoes 3 ways
45

Branzino con salsa di Castagne, Verdure di stagione e Rape rosse
Sea bass with chestnut sauce, roasted seasonal vegetables and red turnips
38

Petto d'Anatra in porchetta con pipetto, funghi e tartufo nero
Duck breast in porchetta with Savory cabbage, Mushrooms and black truffle
39

Salmerino al cartoccio con Verdurine
Arctic Char steamed in parchment paper with white wine, olives, baby tomatoes, zucchini,
carrots and potatoes
44

Ossobuco di Vitello con Polenta Tradizionale
Slowly braised Veal shank with Traditional Polenta
52

Pizza Carlina al Tegamino

Pizza Carlina: Bresaola, Funghi arrostiti, Burrata e salsa al Tartufo nero
Carlina Pizza: Bresaola, roasted Mushrooms, Burrata and Truffle sauce
32

Sides:

Spinaci al burro e parmigiano / Sauteed spinach with butter and parmigiano	12
Verdure di stagione al forno / Roasted seasonal vegetables	12
Patate arrosto / Roasted potatoes	12
Patatine fritte o tartufate / French fries or truffle fries	12
Pipetto / Savoy Cabbage puree	12

Dessert

Tiramisu

Classic Piemontese Tiramisu: Savoyardi cookies, coffee Lavazza, mascarpone cream

13

Bonet

Traditional Piemontese flan: Chocolate custard, amaretto reduction and almond cookies

14

Panna Cotta

Cream custard with vanilla bean dust

12

Torta Bertolina con Gelato

Bertolina Grape Cake with Vanilla Gelato

12

Gelato

Milk base: Chocolate - Vanilla

11

Sorbetto

Water base: Strawberry - Lemon - Mango

10

TRUFFLE MENU

all dishes are served with shaved **White Truffle** on top

Appetizers

Battuta di Fassona come da tradizione
Tradition beef tartare
90

Vellutata di Zucca con Funghi al forno
Pumpkin soup with roasted mushrooms
80

Caprino del Piemonte stagionato, fuso, in foglia di Shiso e Miele di Acacia
Caprino Piedmontese goat cheese, melt, on shiso leaf topped with honey
85

Pasta / Risotto

Tajarin Alba
Homemade angel hair pasta
90 / 110

Riso Carnaroli Riserva San Massimo al Parmigiano
Special "riserva" Rise Carnaroli San Massimo, 24 months aged Parmigiano Reggiano
85 / 105

Main Course

Petto d'Anatra in porchetta con pipetto, funghi e tartufo nero
Duck breast in porchetta with Pipetto, Mushrooms and black truffle
110

Faraona a cottura lenta su Pure' di Patate, Cime di Rapa e Pere spezziate al vino
Slow-cooked guinea fowl on a bed of potato puree, turnip greens and wine soaked pears
100

Arrosto di Vitello della tradizione con Patate al Forno
Traditional Veal roasted with baked potatoes
120

Dessert

Gelato alla Vaniglia con Miele al Tartufo
Homemade Vanilla ice cream with truffle honey
60

add **White Truffle** to your dish: 60 (3gr.) / 100 (6gr.)