

MENÚ ALLA CARTA



ANTIPASTI

ANTIPASTO TIPICO	1-3-7	€. 14,00
CIMA ALLA GENOVESE	1-3-7-9	€. 12,00
BRANDACUJUN STOCCAFISSO MANTECATO CON PATATE E OLIO EXTRAVERGINE TAGGIASCA	4-8-9	€. 14,00
POLIPETTI IN GUAZZETTO	4-9	€. 16,00
INSALATA DEL PASTORE <i>INSALATINA CON FORMAGGIO DI CAPRA GRATINATO</i>		€. 12,00

PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA FRESCA

RAVIOLI DI ERBETTE OLIO E TIMO	1-3-7	€. 12,00
TAGLIOLINI VERDI AI FUNGHI PORCINI	1-3-9	€. 14,00
GNOCCHI DI PATATE CON DATTERINO PESTO E MOZZARELLA DI BUFALA	1-3-7-8	€. 12,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	1-3-9	€. 14,00
TROFIE CON VONGOLE E TROMBETTE	1-14	€. 15,00

SECONDI PIATTI *COMPRESI DI CONTORNO*

CONIGLIO ALLA DOLCEACQUINA COTTO IN CASSERUOLA CON ROSSESE E OLIVE TAGGIASCHE	9	€. 12,00
CINGHIALE IN CASSERUOLA AL ROSSESE	9	€. 13,00
SPALOTTO DI MAIALINO AL FORNO	9	€. 12,00
LUMACHE IN ZIMINO COTTI IN CASSERUOLA CON UN PIZZICO DI PEPERONCINO	8-9	€. 15,00
ROAST BEEF DI FASSONA		€. 12,00
TAGLIATA DI MANZO CARNE SELEZIONATA		€. 18,00
DESSERT		€. 5,00

Coperto €2,00 -- acqua cl. 75 €1,00

LISTA DEGLI ALLERGENI

1 Cereali e derivati - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi



LE SCELTE DELLE PORTATE

ANTIPASTO TIPICO
INSALATA DEL PASTORE
CIMA ALLA GENOVESE

—
RAVIOLI DI ERBETTE ALL'OLIO E TIMO
GNOCCHI DI PATATE CON DATTERINO PESTO E BUFALA
TAGLIOLINI VERDI AI FUNGHI

—
ROAST BEEF DI FASSONA
CONIGLIO ALLA DUSAIGHINA
SPALOTTO DI MAIALINO AL CARTOCCIO

—
DESSERT

PROPOSTE MENÙ

MENÙ €.**26,00** APERITIVO - ANTIPASTO TIPICO - PRIMO PIATTO e DESSERT

MENÙ €.**29,00** APERITIVO - ANTIPASTO TIPICO - SECONDO PIATTO e DESSERT

MENÙ €.**29,00** APERITIVO - PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO e DESSERT

MENÙ €.**34,00** APERITIVO - ANTIPASTO TIPICO - PRIMO PIATTO - SECONDO PIATTO e DESSERT

MENÙ DEGUSTAZIONE €.**40,00**

VINI COMPRESI

APERITIVO
ANTIPASTO TIPICO
DEGUSTAZIONE DI 3 PRIMI PIATTI
DEGUSTAZIONE DI 2 SECONDI PIATTI
DESSERT A SCELTA

IN TUTTI I MENÙ ACQUA E COPERTO SONO COMPRESI

MENU À LA CARTE



HORS-D'ŒUVRE

HORS- D'ŒUVRE TYPIQUE	1-3-7	€. 14,00
CIMA ALLA GENOVESE VEAU FARCI ACCOMPAGNE DE SA SAUCE VERTE	1-3-7-9	€. 12,00
BRANDACUJUN BRANDADE DE MOREUE AVEC POMME DE TERRE	4-8-9	€. 14,00
POLPETTI IN GUAZZETTO PETITS POULPES COUSINE DANS SA SAUCE LEGÈRMENT PIMENTÉE	4-9	€. 16,00
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD	1-7	€. 12,00

PATES MAISON

PATES FRAICHES

RAVIOLI AUX HERBES HUILE ET THYM	1-3-7	€. 12,00
TAGLIOLINI VERTS AUX CÈPES	1-3-9	€. 14,00
GNOCCHI AU PESTO D'ATTERINO ET BUFALA	1-3-7-8	€. 12,00
PAPPARDELLE AU SANGLIER	1-3-9	€. 14,00
TROFIE AVEC PALURDES ET COURGETTES	1-14	€. 15,00

VIANDE SERVI AVEC LEGUMES

LAPIN FAÇON DOLCEACQUINA CUIE EN CASSEROLE AUX OLIVES TAGGIASCHE ET ROSSESE	9	€. 12,00
SANGLIER EN COCOTTE AU ROSSESE	9	€. 13,00
EPAULE DE PORCELET AU FOUR	9	€. 12,00
ESCARGOTS A LA LIGURE CUIE EN CASSEROLE LEGÈRMENT PIMENTÉE	8-9	€. 15,00
ROAST BEEF DE BŒUF PIEMONTAIS		€. 12,00
TAGLIATA DE BŒUF PIEMONTAIS VIANDE SÉLECTIONNÉE		€. 18,00
DESSERT		€. 5,00

PAIN ET COUVERT €2,00 --- eau gazeuse ou naturelle €1,00

LISTE DES ALLERGÈNES

1 Céréales et dérivés - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poisson - 5 Arachides - 6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Anhydride sulfureux et sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusques



LES CHOIX DES PLATS.

HORS- D'ŒUVRE TYPIQUE
SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD
CIMA ALLA GENOVESE

RAVIOLI AUX HERBES HUILE ET THYM
GNOCCHI AU PESTO D'ATTERINO ET BUFALA
TAGLIOLINI VERTS AUX CÈPES

ROAST BEEF DE BŒUF PIEMONTAIS
LAPIN FAÇON DOLCEACQUINA
EPAULE DE PORCELET AU FOUR

DESSERT

PROPOSITION DES MENU

MENÙ € 26,00 – APERITIF - HORS- D'ŒUVRE TYPIQUE - PÂTES MAISON - DESSERT

MENÙ € 29,00 – APERITIF - HORS- D'ŒUVRE TYPIQUE – VIANDE SERVI AVEC LEGUMES - DESSERT

MENÙ € 29,00 – APERITIF - PÂTES MAISON - VIANDE SERVI AVEC LEGUMES - DESSERT

MENÙ € 34,00 – APERITIF - HORS- D'ŒUVRE TYPIQUE - PÂTES MAISON - VIANDE SERVI AVEC LEGUMES - DESSERT

GRAND MENU DEGUSTATION € 40,00

VINS INCLUS

APERITIF

HORS D'ŒUVRE TYPIQUE
DEGUSTATION DE 3 PÂTES
DEGUSTATION DE 2 VIANDES AVEC LEGUMES
DESSERT AU CHOIX

IN TUTTI I MENÙ ACQUA E COPERTO SONO COMPRESI

À LA CARTE MENU



STARTERS

TYPICAL STARTER	1-3-7	€. 14,00
CIMA ALLA GENOVESE STUFFED VEAL ACCOMPANIED BY ITS GREEN SAUCE	1-3-7-9	€. 12,00
BRANDACUJUN CREAMED SALT COD WITH POTATOES AND TAGGIASCA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	4-8-9	€. 14,00
BABY OCTOPUS IN TOMATO SAUCE BABY OCTOPUSES COOKED IN A LIGHTLY SPICED SAUCE	4-9	€. 16,00
SALAD WITH WARM GOAT CHEESE	1-7	€. 12,00

FIRST COURSES

OUR HOMEMADE FRESH PASTA

HERB RAVIOLI WITH OIL AND THYME	1-3-7	€. 12,00
GREEN TAGLIOLINI WITH PORCINI MUSHROOMS	1-3-9	€. 14,00
POTATO GNOCCHI WITH DATTERINO TOMATOES, PESTO AND BUFFALO MOZZARELLA	1-3-7-8	€. 12,00
PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ	1-3-9	€. 14,00
TROFIE WITH CLAMS AND PUMPKIN TRUMPETS	1-14	€. 15,00

MAIN COURSES (INCLUDES SIDE DISHES)

RABBIT DOLCEACQUINA STYLE COOKED IN CASSEROLE WITH ROSSESE WINE AND TAGGIASCA OLIVES	9	€. 12,00
WILD BOAR IN CASSEROLE WITH ROSSESE WINE	9	€. 13,00
ROASTED PORK SHOULDER	9	€. 12,00
SNAILS IN ZIMINO COOKED IN CASSEROLE WITH A HINT OF CHILI PEPPER	8-9	€. 15,00
FASSONA ROAST BEEF MEAT FROM PIEMONT		€. 12,00
SLICED BEEF MEAT FROM PIEMONT SELECTED MEAT		€. 18,00
DESSERT		€. 5,00

Cover charge €2.00 -- Water 75 cl €1.00

LIST OF ALLERGENS

1 Cereals and derivatives - 2 Crustaceans - 3 Eggs - 4 Fish - 5 Peanuts - 6 Soy - 7 Milk - 8 Nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame - 12 Sulfur dioxide and sulfites - 13 Lupins - 14 Mollusks



MENU SELECTIONS

TYPICAL STARTER
SHEPHERD'S SALAD
CIMA ALLA GENOVESE

—
HERB RAVIOLI WITH OIL AND THYME
POTATO GNOCCHI WITH DATTERINO TOMATOES, PESTO, AND BUFFALO MOZZARELLA
GREEN TAGLIOLINI WITH MUSHROOMS

—
FASSONA ROAST BEEF
RABBIT DUSAICHINA STYLE
BAKED PORK SHOULDER

—
DESSERT

MENU OPTIONS

MENU €26.00: APERITIF - TYPICAL STARTER - FIRST COURSE - DESSERT

MENU €29.00: APERITIF - TYPICAL STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

MENU €29.00: APERITIF - FIRST COURSE - MAIN COURSE - DESSERT

MENU €34.00: APERITIF - TYPICAL STARTER - FIRST COURSE - MAIN COURSE - DESSERT

TASTING MENU €40,00

WINES INCLUDED

APERITIF
TYPICAL STARTER
TASTING OF 3 FIRST COURSES
TASTING OF 2 MAIN COURSES
CHOICE OF DESSERT

ALL MENUS INCLUDE WATER AND COVER CHARGE