

STARTERS

- Battuta di Fassona al coltello** €21
Dressing alla senape e miele, quinoa cotta, crema di barbabietola o al naturale
Italian Fassona meat tartare with mustard and honey dressing, quinoa, beetroot cream or natural
- Petto di anatra affumicato** €18
Petto di anatra affumicato, granella di nocciole e glassa al balsamico
Smoked duck breast, hazelnut and balsamic souce
- Tartare di salmone** €19
Salmone norvegese**, crema di avocado e uova di salmone
*Norwegian salmon tartare**, avocado cream and salmon eggs*
- Acciuga del Cantabrico** €19
Con crostini di pane al naturale e burro montato con paprika
Cantabrian anchovy with bread croutons and butter with paprika
- Burratina pugliese in foglia** €18
Burratina pugliese 100 gr, pomodori cimelio, olio al basilico e mandorle tostate
"Burratina pugliese" 100 gr, tomatoes, basil oil and almonds flakes
- Parmigiana di zucchine** €18
Parmigiana di zucchine con crema di bufala tiepida e olio al basilico
Zucchini parmigiana with buffalo cream cheese and basil oil
- Arancini di quinoa** €17
Arancini di quinoa**, verdure croccanti, crema di stracciatella d'andria con olio al basilico e crema di melanzane
*Vegetarian meatball made with quinoa **, crunchy vegetables, stracciatella d'andria cream cheese with basil oil and eggplant cream*

FIRST COURSE

- Classico Spaghetto al ragù di chianina** €20
Spaghetto di pasta fresca all'uovo, ragù di chianina, crema di stracciatella d'andria tiepida e perlage al pesto di basilico
Fresh egg pasta, "Chianina ragù", cream of stracciatella d'andria cheese and perlage with basil pesto
- Lasagna alla bolognese** €20
Con ragù bolognese e crema di bufala campana
Lasagna with Bolognese sauce and buffalo cream
- Risotto alla milanese** €18
Risotto selezione carnaroli con pistilli di zafferano
Carnaroli risotto with saffron pistils
- Tagliolino al tartufo nero** €23
Tagliolino di pasta fresca all'uovo, emulsione di burro e tartufo fresco grattugiato
Fresh tagliolini pasta, butter and fresh truffle
- Paccheri al ragù di ricciola** €23
Paccheri al ragù di ricciola**, con pomodoro secco calabrese, bisque di crostacei e olio al basilico
*Paccheri pasta with amberjack**, tomato, bisque of shellfish and basil oil*

Coperto € 3,00 /Cover Charge € 3,00

MAIN COURSE

- Orecchia d'elefante** €28
Cotoletta di vitello** con osso, patate fritte e piccola insalata mista
*Veal ** cutlet with french fries and mixed salad*
- Filetto di manzo e verdure** €30
Filetto di manzo 200 gr servito con caponata di verdure e pinoli tostati, salsa al vino rosso e porto
Beef fillet 200 gr served with caponata of vegetables and pine nuts, red wine and porto sauce
- Filetto di Salmone** €23
Filetto di Salmone** 180gr, guazzeto alla mediterranea con bisque di pomodoro fresco, patate e spinaci
*Salmon fillet** 180gr, Mediterranean "guazzeto" with tomato bisque, potatoes and spinach*
- Tonno tataki** €30
Cubo di tonno* tataki,salsa vitellata tiepida, chips di barbabietola e granella di pistacchio
Tuna tataki, veal sauce, beet chips and pistachio*

PIZZA

- Margherita** €13
Pomodoro, mozzarella,origano e basilico
Tomato, mozzarella, oregano and basil
- Crudo e bufala** €18
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo 16 mesi, mozzarella di bufala
Tomato, mozzarella, 16 month raw ham, buffalo mozzarella

Le materie prime indicate con * sono congelate all'origine
Le materie prime indicate con **sono abbattute in casa
Products with * be frozen originaly
Products with ** have been blast chilled in-house

SANDWICH & BURGER

Club sandwich €18

Pane tostato, maionese, bacon croccante, petto di pollo cbt**
frittata, misticanza, pomodoro ramato

*Bread, mayonnaise, crispy bacon, cbt chicken**, omelette, mixed
salad, tomato*

Club sandwich con salmone €20

Pane integrale tostato, misticanza, pomodoro ramato, cetriolo
salmone affumicato, crema avocado*, mousse di formaggio

*Bread, mixed salad, tomato, cucumber, smoked salmon, avocado
cream*, fresh cheese*

Burger di manzo €23

Pan brioche, hamburger piemontese 200 gr, bacon alla piastra
formaggio cheddar, insalata misticanza, pomodoro (salsa tartufo)

*Brioche bread, Piedmonte hamburger 200 gr, grilled bacon
cheddar cheese, mixed salad, tomato (truffle sauce)*

SALAD & BOWL

Ceasar salad €17

Pollo cotto a bassa temperatura**, misticanza, scaglie di grana 36 mesi
crumble di bacon, salsa ceasar e crostini di pane naturale

*Chicken**, mixed salad, 36 months flakes of parmesan, crumble of
bacon, ceasar sauce and bread croutons*

Italian salad €17

Misticanza, cetrioli, pomodorini, olive taggiasche, asiago d.o.p,
crostini di pane al rosmarino e pesto di rucola

*Mixed salad, cucumbers, cherry tomatoes, Taggiasca olives, asiago
d.o.p cheese, croutons with rosemary and rocket pesto*

Insalata di quinoa €17

Quinoa bianca, tofu, pomodorini, ravanelli, crema di melanzane,
crema di broccoli, semi di girasole, crumble di olive nere

*White quinoa, tofu, cherry tomatoes, radishes, eggplant cream,
broccoli cream, sunflower seeds, crumble of black olives*

DESSERT

Tiramisù €10

Tortino al cioccolato con cuore caldo €10

Tortino al cioccolato con cuore caldo servito con gelato e crumble
alla vaniglia salato

Chocolate cake served with ice cream and vanilla crumble

Cheesecake alla vaniglia €10

Con frutti di bosco e topping alla fragola

With berries and strawberry coulliss

DRINKS

Acqua / Water 0,45 € 5

(San Pellegrino, Acqua Panna)

Acqua / Water 0,75 € 8

(San Pellegrino, Acqua Panna)

Bibite / Soft drinks €10

Ask your waiter

Birra / Beer €10

Ask your waiter

Succhi di frutta / Fruit juices €10

Ask your waiter

Spremuta d'arancia €10

Fresh orange juice

Centrifughe / Fresh Juice €15

Energy, Relax, Vitamin shot

Ask your waiter

Espresso € 5

Double Espresso € 8

Americano € 8

Cappuccino € 8

Marocchino € 7

Latte macchiato € 7

Caffè shakerato € 8

Irish coffee €15

Baileys coffee €15

Tè / Hot tea/ Tisane € 8

Any international cocktail on your choice €15

Ask your waiter

White or red wine by glass €10

Ask your waiter

Sparkling wine by glass €10

Ask your waiter

Franciacorta by glass €15

Ask your waiter

Champagne by glass €20

Ask your waiter

Altre scelte nella nostra carta dei vini

More choices of wine in our wine list

Digestivi Italiani €10

Italian Liquors

Distillati Italiani e Internazionali €15

Distilled liquors Italian and International

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Le materie prime indicate con * sono congelate all'origine

Le materie prime indicate con **sono abbattute in casa

Products with * be frozen originaly

Products with ** have been blast chilled in-house