

Antipasti

Calamaro – polpo – cannellini – ceci croccanti al rosmarino

Squid - octopus - beans - crispy chickpeas with rosemary

€ 20

Cilindro croccante di baccalà norvegese mantecato - patate – funghi (**T**)

Norwegian baccula - potatoes - mushrooms (**T**)

€ 20

1987 – Millefoglie di lingua di vitello e foie gras – gelatina al Porto

1987- Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly

€ 25

Monferrato . . . in autunno (vegetariano) (**T**)

Monferrato . . . in Autumn (vegetarian) (**T**)

€ 20

Vitella piemontese nuda e cruda – tuberi – radici - caviale di tartufo nero (**T**)

Naked and raw Piedmontese veal - tubers - roots - black truffle caviar (**T**)

€ 20

Polenta “8 file” – uovo 64° - foie gras (**T**)

Polenta "8 file" - egg 64 ° - foie gras (**T**)

€ 25

(**T**) piatti consigliati con il Tartufo bianco - Recommended dishes with White Truffle