

Secondi Piatti

Sottopaletta di razza piemontese al vino rosso – polenta 8 file

Piedmontese calf to red wine - polenta 8 file

€ 30

Finanziera astigiana – cervella di vitella al burro

“Finanziera” - butter veal brains

€ 30

Maialino croccante – mele – cipolle rosse – soja

Crunchy pig - apples - red onions – soja

€ 30

Filetto di razza piemontese – porcini – nocciole (T)

Piedmontese fillet - porcini - hazelnuts (T)

€ 35

Fonduta – polenta – tuorlo d’uovo – funghi di bosco (vegetariano) (T)

Fondue - polenta - egg yolk - forest mushrooms (vegetarian) (T)

€ 30

Pesce secondo mercato – finocchio – capperi - agrumi

Fish from the market - fennel - capers - citrus fruits

€ 30

Merluzzo Skrei – broccoli – acciughe del Cantabrico

Skrei cod - broccoli - Cantabrian anchovies

€ 30

Degustazione di formaggi delle nostre valli, fichi caramellati e marmellate

Cheese from the region, figs and marmalade

€ 15