



*Da oltre 20 anni di esperienza, di passione
e di ricerca nascono i nostri piatti
legati alla memoria piemontese
senza però rinunciare all'innovazione.*

*Grazie all'utilizzo di materie prime
gluten-free di primissima scelta
le nostre ricette possono essere gustate
da chiunque, intolleranti e non!*

*La pasta fresca con glutine viene
fatta dallo zio, pastaio con
esperienza ventennale,
nel suo laboratorio
esterno al ristorante, in modo da
evitare qualsiasi contaminazione
con gli alimenti gluten-free.*

*Intolleranze alimentari e
allergie vanno comunicate
al personale di sala.*





LE NOSTRE DEGUSTAZIONI SONO PERSONALIZZABILI.
SARETE VOI A SCEGLIERE LE PORTATE CHE COMPORRANNO
IL VOSTRO PERCORSO CULINARIO!

• LA DEGUSTAZIONE ANTICA •

Percorso completo di antipasti,
primo e dolce a scelta
bevande escluse

35

• LA DEGUSTAZIONE CLASSICA •

Tre antipasti, primo, secondo
e dolce a scelta
bevande escluse

42

• SPARTITO COMPLETO •

Percorso completo di antipasti, primo, secondo e dolce a scelta
bevande escluse

50

***i menù degustazione sono da considerarsi individuali**



ALLA CARTA

• ANTIPASTI •

PERCORSO DI 3 ANTIPASTI **12**

PERCORSO DI 5 ANTIPASTI **20**

a scelta tra:

INSALATA RUSSA

con maionese fatta a mano e verdure cotte a vapore separatamente

SALAME ARTIGIANALE CON SALSICCIA CRUDA

COTECHINO E LEGUMI

FRITTATA DI CIPOLLE E MIELE DI TIGLIO

TOMINO FRESCO

con marmellata di clementine e peperoncino

• PRIMI PIATTI •

AGNOLOTTI DELLO ZIO **15**

ripieno di arrosto, verza stufata, parmigiano e uova

con

ragù brasato al Barolo

oppure

burro e salvia

AGNOLOTTI SPECIALI **16**

chiedici come li ha fatti lo zio questa settimana!

PANISSA VERCELLESE **16** (min. 2 pers.)

(risotto con fagioli borlotti e salam d'la duja)

GNOCCHI AL RAGÙ DI SALSICCIA ALL'ASTIGIANA **12**





• SECONDI PIATTI •

GUANCIA BRASATA AL BAROLO **22**
(+5€ se inserita nei menù degustazione)

BATTUTA DI FASSONA **18**
con misticanza

STRACOTTO DI VITELLO ALLA MONFERRINA **18**
con contorno di stagione

FRICANDÒ ASTIGIANO **18**
(spezzatino di vitello con cipollotti caramellati e carote)

come contorno in aggiunta proponiamo verdure di stagione **5**

• DOLCI •

BUNET ASTIGIANO **6**

PANNACOTTA ALLA GRAPPA DI MOSCATO **6**

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE **6**

SFOGLIATA DI MELE CAMELLATE **8**

COPA SABAUDA **6**
(crema di seriass, panna e uvetta ammollata nel Marsala)



• CAFFETTERIA E BEVANDE •

Acqua	2
CocaCola	3
Caffè normale	2
Caffè decaffeinato	3
Caffè corretto	3-5
DRAPÒ dry Vermouth di Torino	5
DRAPÒ bianco Vermouth di Torino	5
DRAPÒ rosè Vermouth di Torino	5
Liquore Pino Mugo - Dist. Quaglia	5
Liquore Bergamotto - Dist. Quaglia	5
Liquore Violetta - Dist. Quaglia	5
Amaro dei Murazzi	5
Amaro di Torino	5
Amaro di Langa	5
Amaro Camatti	5
Amaretto di Mombaruzzo - Dist. Berta	6
Baròt - Amaro con grappa di Barolo	5
Mielòt - Amaro al miele	5
Amaro del matto di Collegno - Birrificio Leumann	4
Nerolizia del matto di Collegno - Birrificio Leumann	4
Liquori di nostra produzione	5
call me GRAPPA di Barolo Riserva 2015	7
call me GRAPPA di Nebbiolo Riserva 2018	6
call me GRAPPA di Moscato Riserva 2018	6
Grappa di Barbaresco	5
TORETTO - Rum jamaicano & liquore ai fiori d'arancia	15
Nikka Whisky from Barrel (servito con scaglie di cioccolato fondente)	12
Whisky Laphroaig (10 anni)	7
BOMBA CARTA!	9
Latte di suocera	6
Jefferson	5
Limoncello	3
Mirto	4
Amaro del capo	4
Sambuca	4
Genepy	4
San Simone	4
Unicum	5
Petrus	5
Fernet	3
Coperto	2

