

OGNI DOMENICA, PRANZO E CENA, CARRELLO DEI BOLLITI!

Menu completo con i 7 tagli, risoni in brodo di bollito, dessert e vino sfuso

48 Euro

DA CONDIVIDERE NELL'ATTESA

Salame fatto a mano da Almondo 125 g – 8 Euro

ANTIPASTI

Flan di porri di Cervere, crema di porri e porri fritti 3-14	12 Euro
Cardi fritti con bagna càoda leggera e Tapinambur 3-9-5	14 Euro
Carne cruda di Fassone battuta al coltello con Robiola e nocciole 2-3	15 Euro
Scaloppa** di fegato grasso d'anatra di cortile 2-3-9-14	14 Euro
Vitello tonnato 1-5-13-14	14 Euro
Lumache alla Parigina con crema Parmantieur 3	14 Euro
Caponet gratinati 3	14 Euro

ANTIPASTO MISTO (5 assaggi) 1-2-3-5-9-11-13-14 18 Euro
insalata russa, acciuga al verde, tomino al bagnetto rosso, vitello tonnato, battuta al coltello

PRIMI

La Regina Minestrina (risoni in brodo di bollito) 9-12	12 Euro
Agnolotti* fatti a mano al sugo d'arrosto 3-9-14-12	16 Euro
Gnocchi con fonduta di Raschera 3-9-14	14 Euro
Tajarin tagliati al coltello al ragù 3-9-14-12	14 Euro
Risotto alla barbabietola, nocciola e radicchio 2-3	16 Euro
Capellini al limone invernale della riviera ligure	12 Euro
Zuppa di cipolle gratinata 3-9	12 Euro

SECONDI

Quaglia intera al mattone e zucca	16 Euro
Guancia brasata su purè di patate 3-12	18 Euro
Cervella e polenta fritte su carta paglia 3-9-14	18 Euro
Il nostro (Best Seller) Stufato di Agnello** in crosta di sfoglia 3-9	22 Euro
Salmerino* Spaccato al Burro (pesce intero, pulito e spinato) 3-5-9	20Euro
Cosce di rana**al burro noisette (Omaggio a George Blanc) 3-9	18 Euro
Scamone di fassone al pepe verde3-11	20Euro

ALLA GRIGLIA

Costata DRY AGED 30 gg (1 kg)
8Euro/hg

CONTORNI (6 euro)

Catalogna Ripassata
Insalatina di Verza
Patate al forno
Il nostro Purè

DOLCI (7 euro)

Il nostro profiterrol con cioccolato fuso 2-3-9-14
Ile Flottante con crema Chatilly 3-14
Il bonet '8002-3-9-14
Tarte Tatin con gelato alla crema9-3-14
Sorbetto alla mela verde e calvados
Zabaione e paste di meliga 9-3-14
Meringata ai marron glacè 3

Lista Allergeni (comunica sempre le tue intolleranze al personale di sala)

1- Arachidi e derivati	6- Sesamo	11- Senape
2- Frutta a guscio	7- Soia	12- sedano
3- Latte e derivati	8- Crostacci	13- Anidride solforosa e solfiti
4- Molluschi	9- Glutine	14- Uova e derivati
5- Pesce	10- Lupini	

COSTO DEL COPERTO 3 EURO A PERSONA- *PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO\ **PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE

EVERY SUNDAY, LUNCH AND DINNER, BOILED MEAT CART!

Complete menu with the 7 cuts, risoni in boiled broth, dessert and bulk wine

48 Euro

TO SHARE WHILE WAITING

Handmade salami from Almondo 125 g – 8 Euro

STARTERS

Cervere leek flan, leek cream and fried leeks 3-14	12 Euro
Fried cardoons with light bagna caòda and Tapinambur 3-9-5	14 Euro
Knife-beaten raw Fassone meat with Robiola cheese and hazelnuts 2-3	15 Euro
Escalope** of farmyard duck foie gras 2-3-9-14	14 Euro
Veal with tuna sauce 1-5-13-14	14 Euro
Parisian snails with Parmantieur cream 3	14 Euro
Caponet au gratin 3 (cabbage and meat rolls)	14 Euro

MIXED APPETIZER (5 tastings) 1-2-3-5-9-11-13-14	18 Euro
Russian salad, green anchovy, red tomino cheese, veal with tuna sauce, raw meat	

PRIMI

La Regina Minestrina (risoni in boiled broth) 9-12	12 Euro
Handmade agnolotti* with roast sauce 3-9-14-12	16 Euro
Gnocchi with Raschera fondue 3-9-14	14 Euro
Knife-cut tajarin with meat sauce 3-9-14-12	14 Euro
Beetroot, hazelnut and radicchio risotto 2-3	16 Euro
Capellini with winter lemon from the Ligurian Riviera	12 Euro
Onion soup au gratin 3-9	12 Euro

SECONDI

Whole quail and pumpkin	16 Euro
Braised cheek on mashed potatoes 3-12	18 Euro
Brains and polenta fried on straw paper 3-9-14	18 Euro
Our (Best Seller) Lamb Stew** in puff pastry crust 3-9	22 Euro
Char* Split with Butter (whole fish, cleaned and boned) 3-5-9	20 Euro
Frog legs**with noisette butter (Homage to George Blanc) 3-9	18 Euro
Fassone rump with green pepper 3-11	20Euro

GRILLED

Costata DRY AGED 30 gg (1 kg)
8Euro/hg

SIDE DISHES (6 euro)

Catalonia Passed
Savoy cabbage salad
Baked potatoes
Our Mashed Potatoes

DESSERTS (7 euro)

Our profiterrol with melted chocolate 2-3-9-14
Ile Flottante with Chatilly cream 3-14
Il bonet '8002-3-9-14
Tarte Tatin with cream ice cream 9-3-14
Green apple and calvados sorbet
Eggnog and corn pastries 9-3-14
Meringue with marron glacé 3

Allergen List (always communicate your intolerances to the dining room staff)

1.	Peanuts and derivatives	6.	Sesame	11.	Mustard
2.	Nuts	7.	Soybeans	12.	celery
3.	Milk and dairy products	8.	Crustaceans	13.	Sulphur dioxide and sulphites
4.	Molluscs	9.	Gluten	14.	Eggs and derivatives
5.	Fish	10.	Lupins		

COST OF COVER CHARGE 3 EUROS PER PERSON- *PRODUCT SUBJECT TO SLAUGHTER\ **PRODUCT FROZEN AT ORIGIN

