

## ANTIPASTI

**FLAN DI VERDURA** 9

**VITELLO TONNATO ALLA  
MANIERA NOSTRA** 11

**POLPO SCOTTATO** 13  
*Su una purea di patate e  
finocchi, corallo al nero di seppia  
e germogli di cavolo rosso*

**TARTARE DI SALMONE  
MARINATO** 11

## SECONDI

**TAGLIATA** 16  
*Sottofiletto di fassone  
piemontese con crema al  
gorgonzola*

**PESCE SPADA ALLA  
GRIGLIA** 15

**BRASATO** 13  
*Guancia di vitello cotta  
sottovuoto, con salsa al vino  
rosso e verdure di stagione*

**BATTUTA** 13  
*Di carne cruda, con crudité di  
carciofi*

## PRIMI

**RISOTTO** 13  
*Con asparagi e guanciale croccante*

**RAVIOLI** 13  
*Ripieni di cernia e pistacchio, con  
pomodorini ed olive taggiasche*

**LINGUINE** 11  
*Burro, acciughe e briciole di pane  
all'aglio*

**FUSILLONI VEG** 11  
*Con cavolo romano, broccoli e  
verdure di stagione*

## DESSERT

**FRAGOLE E GELATO** 5

**CUORE CALDO AL  
CIOCCOLATO** 6  
*Con scorza di arancia, lamponi  
interi e marmellata di frutta*

**SEMIFREDDO** 6  
*Allo zabajone con crema  
parigina*

**BONET LANGAROLO** 5

## APPETIZER

### PUMPKIN SAVOURY PIE 9

*With a gorgonzola fondue and cruchy amaretto*

### VITEL ETONNE' 11

*Veal meat with a tuna sauce*

### SALMON TARTARE 13

*Marinated salmon with crudites of artichokes*

### OCTOPUS 13

*Tentacle served with mashed potatoes and fennel*

## MAIN DISH

### BRAISED MEAT 13

*Veal cheek vacuum cooked at low temperature with red wine sauce*

### SEABASS 15

*Baked fillet and served with season vegetables*

### ENTRECOTE 16

*Piedmontese breed veal served with gorgonzola sauce*

### PORK FILLET 13

*Wrapped with speck*

## PASTA AND SOUPS

### RISOTTO 13

*With porcini mushroom and bacon*

### RAVIOLI 13

*Fresh pasta stuffed with seabass, served with cherry tomatoes and olives*

### LINGUINE PASTA 11

*Butter, anchovies and garlic aromatized crumb*

### FUSILLONE VEG 11

*Roman cabbage, broccoli and season vegetables*

## DESSERT

### DECOMPOSED TIRAMISU 5

*Mascarpone cheese foam with a puffed rice wafer*

### CHOCOLATE LAVA CAKE 6

*With orange peel and fruit jam*

### SEMIFREDDO 6

*With chocolate and zabajone*

### BONET LANGAROLO 5