

Carpaccio di « Fassona » con crema pesto, lattuga e olive 29€

Carpaccio de Bœuf « Fassona » Piemontais, crème de pesto, laitue et olive

Carpaccio di "Fassona" beef with crema pesto, lattuga and olive

Mozzarella di bufala Campana con verdure scottate e tartufo nero* 38€

Mozzarella de bufala de Campagnie, légumes sautés et truffe noire

Bufala mozzarella, vegetables and black truffle °

Prosciutto di Parma 30 mesi, Gran Tanara con melone Cantalupo 26€

Jambon de Parme « Gran Tanara » affiné 30 mois, et melon Cantalou

Parma Ham 30 "Gran Tanara" matured 30 months, melone Cantalupo

Vitello Tonnato Classico Piemontese 28€

"Vitello Tonato" émincé de veau et sauce au thon classique Piémontais

Classic Piemontese Vitello Tonato, sliced cold veal and tuna sauce

Insalata di Carciofi crudi con scampi e gamberi 34€

Salade d'artichauts crus, langoustines et gambas

Raw Artichokes salad with langoustine and king prawns

Crudo di Ricciola alla marinara con bottarga e zucchine 32€

Cru de Sériole « alla Marinara » poutargue de thon et courgettes

Raw amber jack fish, tuna bottarga and zucchini

PRIMI PIATTI  CARNE E PESCE

Linguine di Gragnano Classiche alle Vongole veraci 40€

Linguine di Gragnano à la "Vongole", aux palourdes

Gragnano Linguine with clams "alle Vongole"

Paccheri "Gentile" tipo Norma con Mozzarella di Bufala 37€

Paccheri à la Norma, Tomates, Aubergines et Mozzarella

Paccheri pasta, Tomatoes, Eggplant and Mozzarella sauce °

Ravioli di Granchio con ragù di Scampi 50€

Ravioli de Crabe et ragout de Langoustines

Crab ravioli with langoustine ragout

Tagliatelle verdi Fresche con ragù di Faraona e tartufo nero* 47€

Tagliatelles vertes au ragout de Pintade mijoté et truffe noire de Norcia

Fresh green tagliatelle with guinea fowl ragout and black Truffle

Spaghetti Artigianali con le sarde come in Sicilia 38€

Spaghetti artisanales aux Sardines comme en Sicile

Artisan Spaghetti with sardines like in Sicily

Cannelloni tre carni, fonduta gratinati con funghi e tartufo nero* 45€

Cannelloni à la viande fondante, gratiné au fromage, champignons et truffe

Meat stew cannelloni, cheese fondue, mushrooms and black truffle

Gran fritto misto con scampi, gamberi, calamari e zucchine 52€

Grande friture mixte de langoustine, gambas, calamars et courgettes

Mix deep fried of Langoustine, squid, king prawns and zucchini

Filetto di San Pietro con carciofi, Patate et Pesto 48€

Filet de Saint Pierre, Artichauts, Pommes de Terre et Pesto

John dory fish fillet with artichokes, potatoes and pesto

Tagliata di Manzo "Fassona", Caponata Siciliana, Battuto Tartara 49€

Boeuf de Fassona poélé, caponata de légumes, condiment tartare

"Fassona" Beef steak, ratatouille, tartar condiment