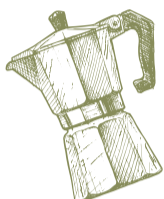


7:30 - 11:00

COLAZIONI
*breakfast***DAL BANCO**

2,00 / 4,00 € al pz.

croissant
pain au chocolat
torte**...e gli sfornati del giorno!***look at our counter!***TOCCATA E FUGA** - 9,00 €*catch and run*cappuccino / espresso, sfogliato a scelta, spremuta d'arancia
*cappuccino / espresso, pastry or your choice, orange juice***IL NOSTRO BUONGIORNO** - 15,00 €*our good morning*cappuccino / the, cestino del fornaio, pane, burro, marmellata e Tornatonda®, latte e cereali
cappuccino / tea, baker's basket, bread, butter, jam, and Tornatonda (homemade hazelnut spread), milk and cereals

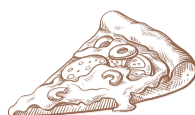
9:00 - 11:00

SENZA FRETTA - 20,00 €*no hurry*uova a scelta, cappuccino / the / americano, cestino del fornaio, spremuta d'arancia, frutta fresca / secca
eggs of your choice, cappuccino / tea / americano, baker's basket, orange juice, fresh or dried fruit

9:00 - 11:00

ALLA CARTA**pane, burro, marmellata e Tornatonda®** - 8,00 €*bread, butter, jam, and Tornatonda (hazelnut cream)***yogurt o latte e cereali** - 8,00 €*cereals with yogurt or milk***pane in cassetta, salmone e philadelphia** - 11,00 €*salmon and philadelphia sandwich*

9:00 - 11:00

UOVA*eggs***uova occhio di bue** - 8,00 €*fried eggs***uovo strapazzato con bacon** - 10,00 €*scrambled egg with bacon***omelette formaggio e prosciutto** - 11,00 €*ham and cheese omelette*

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

Le pizze*classica tonda o scrocchiarella al mattarello***ACCIUGA** - 14,00 €pomodoro, acciughe, scarola, capperi, olive, origano
*tomato, anchovy, escarole, capers, olives, oregano***CAPRICCIOSA** - 16,00 €pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto in uscita, olive taggiasche, funghi
*tomato, fiordilatte, artichokes, ham, Taggiasca olives, mushrooms***COTTO CON SENAPE** - 15,00 €base fiordilatte, prosciutto cotto in uscita, emulsione alla senape antica
*fiordilatte base, ham, ancient mustard emulsion***CRUDO E STRACCIATELLA** - 17,00 €pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella
*tomato, cured ham, stracciatella***DALL'ORTO** - 14,00 €verdure, verdure, verdure e salsa alla senape
*vegetables and mustard sauce***DIAVOLA** - 13,00 €pomodoro, fiordilatte, chorizo di bellota, salsa alla n'duja
*tomato, fiordilatte, bellota chorizo, n'duja sauce***5 FORMAGGI** - 15,00 €fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, provola affumicata, raschera
*fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, smoked provola, raschera***MARGHERITA** - 9,00 € / **BUFALA** - 12,00 €pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte o bufala, basilico, olio evo
*peeled tomato, fiordilatte or buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil***GAMBERI E ASPARAGI** - 18,00 €crema di asparagi, gamberi, fiordilatte, limone
*asparagus cream, prawns, fiordilatte, lemon***SALSICCIA E PATATE** - 16,00 €patate di montagna al forno, salsiccia di Verduno, provola affumicata e salsa verde della tradizione
*baked mountain potatoes, Verduno sausage, smoked provola and traditional green sauce***COME UNA CARBONARA** - 14,00 €fiordilatte, guanciale croccante, zabaione salato, pecorino di Langa
*fiordilatte, crunchy bacon, savoury zabaione, Langa pecorino***TONNO E CIPOLLE** - 14,00 €pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle
*tomato, fiordilatte, tuna, onions***MARINARA 3 POMODORI** - 14,00 €pomodoro, pomodorini in varie consistenze, aglio e origano
*tomato, cherry tomatoes, garlic and oregano***LA LINGUA** - 18,00 €lingua di vitello, le sue salse, toumin del Mel
veal tongue, salsa verde, salsa rossa, toumin del Mel

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

DA CONDIVIDERE
to share**PIZZALBA TONNATO** - 16,00 €pizza alta lievitata con girello di fassona, salsa tonnata e capperi
*pizza with vitello tonnato and capers***PIZZALBA ACCIUGA E STRACCIATELLA** - 16,00 €pizza alta lievitata con acciughe mar Cantabrico, stracciatella e limone
*pizza with anchovy, stracciatella and lemon***DOPPIA MORTADELLA E STRACCIATELLA** - 20,00 €tonda al mattarello, farcita mortadella e stracciatella con salsa verde
*stuffed pizza with mortadella and stracciatella with salsa verde***pan y tomate con prosciutto crudo tagliato a coltello** - 16,00 €*pan y tomate with cured ham***degustazione di pani** - 5,00 €con olio e burro
*bread tasting with oil and butter***selezione di formaggi** - 14,00 €*selection of cheeses***selezione di salumi con sottaceti** - 16,00 €*selection of cured meats with pickles*

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

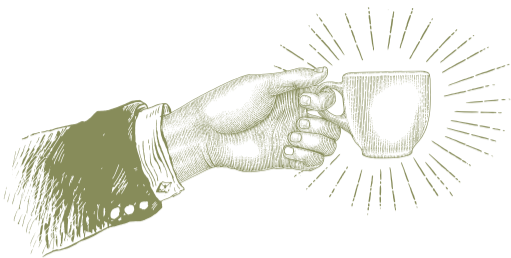
CUCINA
*kitchen***VITELLO TONNATO** - 14,00 €*vitello tonnato***ANTIPASTO DEL DUOMO** - 16,00 €tipici antipasti piemontesi
*typical Piedmontese starter***PINZIMONIO DI VERDURE** - 9,00 €*raw vegetables with oil dipping sauce***INSALATA NIZZARDA** - 15,00 €

con tuorlo d'uovo, acciughe, capperi, scalogno, limone, senape

ASPARAGI, SCHIUMA DI LAIT BRUSC, UOVO 64° - 14,00 €*asparagus, lait brusc foam, 64° egg***AGNOLOTTI DEL PLIN** - 15,00 €

ripieno di tenerone e coda di bue

TAJARIN AL NERO DI SEPIA CON BOTTARGA E LIMONE - 16,00 €*tajarin with cuttlefish ink with bottarga and lemon***TORTELLI ALLA CARBONARA** - 15,00 €*carbonara tortelli***CREMA DI PISELLI PROFUMATA ALLA MENTA CON TRANCIO DI BACCALÀ** - 18,00 €*peas and cod***SUPREME DI FARAONA IMPANATA NEI GRISSINI** - 18,00 €*guinea fowl supreme***TAGLIATA DI FASSONA CON VERDURE CROCCANTI** - 22,00 €*fassona steak with vegetables***DOLCI***dessert***ricordo di Saint Tropez** - 8,00 €*tarte tropézienne***morbido al cocco, fragole, lemongrass "vegano"** - 8,00 €*coconut, strawberries, vegan lemongrass***tarte au citron** - 8,00 €**torta di nocciole e salsa di zabaione** - 7,00 €*hazelnut cake and sabayon***il nostro lievitato alle pesche e albicocche con crema chantilly** - 8,00 €*toasted panettone with chantilly cream***semifreddo al torrone relanghe** - 7,00 €*nougat semifreddo*

CAFFETERIA
coffee bar

CAFFÈ AL BANCO · 1,30 €

caffè · 2,00 €
 caffè decaffeinato · 2,00 €
 caffè d'orzo · 2,50 €
 caffè corretto · 2,50 €
 caffè americano · 2,50 €
 cappuccino* · 3,00 €
 macchiato* · 2,50 €
 cioccolata calda · 4,00 € con panna + 0,50 €
 shakerato · 5,00 €
 latte · 2,00 €
 latte macchiato · 2,50 €
 tè · 5,00 €
 spremuta d'arancia · 4,00 €

* aggiunta di latte di mandorla / soia / avena + 0,50 €
 addition of almond / soy milk + 0,50 €

BIBITE
drinks

COCA COLA · 4,00 €
 COCA COLA ZERO · 4,00 €
 ARANCIATA Lurisia · 4,00 €
 CHINOTTO Lurisia · 4,00 €
 GAZZOSA Lurisia · 4,00 €
 LIMONATA Lurisia · 4,00 €
 ESTATHÈ AL LIMONE · 4,00 €
 ESTATHÈ ALLA PESCA · 4,00 €
 CEDRATA Tassoni · 4,00 €
 GINGER BEER Fever Tree · 5,00 €
 TONICA Fever Tree · 5,00 €
 TONICA POMPELMO Fever Tree · 5,00 €
 SUCCHI DI FRUTTA · 4,00 €

BIRRE
beer

ALLA SPINA, IN TEKU 40cl

Engel GOLD · 5,00 €
 Engel HEFEWEIZEN HELL · 6,00 €
 Engel BOCK DUNKEL · 7,00 €

IN BOTTIGLIA

Inedit 33cl · 8,00 €
 Inedit 75cl · 15,00 €
 Daura GLUTEN FREE 33cl · 6,00 €
 Delirium Tremens 33cl · 7,00 €
 Framax Demetra 33cl · 7,00 €
 Framax Circe 33cl · 8,00 €
 Beba Talco 50cl · 7,00 €
 Beba Molto Malto 50cl · 8,00 €
 Enkir Le 2 Sorelle 75cl · 15,00 €

Champagne

Thienot 2017 · 70,00 € | 13,00 €
 Thienot Vintage 2015 · 120,00 €
 Brocard Brut Tradition *n.m.* · 70,00 €
 Billecart Salmon Brut Reserve *n.m.* · 80,00 €
 Billecart Salmon Rosè *n.m.* · 120,00 €
 Bruno Paillard Extra Brut *sboc.* 2022 · 90,00 €
 Dom Perignon 2013 · 270,00 €
 Dom Perignon 2012 · 290,00 €
 Louis Roederer Cristal 2014 · 300,00 €

SPUMANTE
sparkling wine

Metodo Classico **Batasiolo** 2016 · 40,00 € | 10,00 €
 Altalanga Brut **Brandini** 2019 · 45,00 € | 10,00 €
 Altalanga Rosè **Brandini** 2018 · 55,00 € | 12,00 €
 Altalanga Blanc de Noir **Casa E. Mirafiore** 2019 · 45,00 €
 Altalanga Millesimato **Contratto** 2019 · 50,00 €
 Altalanga Millesimato | 1,5L | **Contratto** 2019 · 100,00 €
 Metodo Classico **Parusso** 2017 · 40,00 €
 Metodo Classico Valentino Elena **Rocche dei Manzoni** 2020 · 40,00 €
 Metodo Classico Valentino Zero **Rocche dei Manzoni** · 60,00 €
 Brut Perlè **Ferrari** 2017 · 60,00 €
 Brut Jeroboam **Ferrari** 2017 · 240,00 €
 Riserva del Fondatore **Ferrari** 2010 · 250,00 €
 Alma Non Dosato **Bellavista sboc.** 2023 · 50,00 € | 11,00 €
 Alma Rosè **Bellavista sboc.** 2023 · 60,00 € | 12,00 €
 Cuvee Prestige **Ca' del Bosco** · 60,00 €
 Saten **Ca' del Bosco** · 80,00 €
 Annamaria Clementi **Ca' del Bosco** 2014 · 150,00 €

COCKTAIL

ALTA LANGA SPRITZ · 8,00 €
 MARTINI AMERICANO · 12,00 €
 COCA RUM · 12,00 €
 GIN TONIC CON FEVER TREE · 12,00 €
 LONDON MULE · 12,00 €
 MOSCOW MULE · 12,00 €
 MARTINI NEGRONI · 12,00 €
 PALOMA · 12,00 €
 GREY GOOSE TONIC CON FEVER TREE · 12,00 €

VINI BIANCHI
white wine

Bianco Tataya **Rocche dei Manzoni** 2022 · 25,00 €
 Langhe Bianco Nature **Pelissero** 2022 · 25,00 € | 6,00 €
 Roero Arneis Serra Lupini **Angelo Negro** 2022 · 25,00 €
 Roero Arneis **Marco Porello** 2022 · 25,00 € | 5,00 €
 Roero Arneis **Malvirà** 2022 · 25,00 €
 Langhe Bianco Rebelle **Brandini** 2020 · 30,00 €
 Langhe Nascetta **Casa E. Mirafiore** 2021 · 25,00 €
 Timorasso **La Spinetta** 2022 · 35,00 €
 Pio di Lei **Pio Cesare** 2020 · 50,00 €
 Riesling **Ca' Viola** 2022 · 30,00 €
 Moscato **Saracco** 2022 · 25,00 € | 7,00 €

 Langhe Rosato Rita **Ca' Viola** 2021 · 22,00 € | 5,00 €

VINI ROSSI
red wine

Dolcetto di Dogliani **Cursalet Gillardi** 2021 · 25,00 €
 Barbera d'Alba Giada **Andrea Oberto** 2020 · 40,00 €
 Barbera d'Alba **Cordero di Montezemolo** 2022 · 25,00 € | 5,00 €
 Barbera d'Asti La Court **Michele Chiarlo** 2020 · 60,00 €
 Barbera d'Asti Superiore **Roberto Voerzio** 2021 · 60,00 €
 Nebbiolo d'Alba **Lodali** 2021 · 25,00 €
 Langhe Nebbiolo **Batasiolo** 2020 · 25,00 €
 Langhe Nebbiolo **Batasiolo** Magnum 2020 · 50,00 €
 Langhe Nebbiolo **Renato Corino** 2022 · 25,00 € | 7,00 €
 Langhe Nebbiolo No Name **Borgogno** 2020 · 45,00 €
 Langhe Nebbiolo Disanfrancesco **Roberto Voerzio** 2021 · 50,00 €
 Langhe Nebbiolo El Sartu **Parusso** 2021 · 40,00 €
 Langhe Nebbiolo Ochetti **Renato Ratti** 2021 · 25,00 €
 Langhe Rosso Norah **Joanna Ritchie** 2019 · 22,00 €
 Langhe Sito Moresco **Gaja** 2021 · 80,00 €
 Harys **Gillardi** 2020 · 65,00 €
 Barbaresco Nubiola **Pelissero** 2019 · 65,00 € | 12,00 €
 Barbaresco **Pio Cesare** 2019 · 80,00 €
 Barbaresco **Gaja** 2020 · 480,00 €
 Barolo La Morra **Brandini** 2018 · 55,00 € | 12,00 €
 Barolo Cerretta **Brandini** 2018 · 70,00 €
 Barolo PerArmando **Parusso** 2019 · 60,00 €
 Barolo **Gillardi** 2018 · 60,00 € | 13,00 €
 Barolo Dagromis **Gaja** 2019 · 130,00 €
 Barolo La Morra **Roberto Voerzio** 2019 · 180,00 €

5,00 / 20,00 €

**GRAPPE,
 LIQUORI,
 AMARI,**

 ...
 chiedici un consiglio!