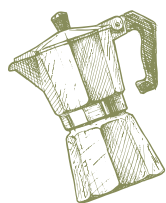


7:30 - 11:00

COLAZIONI
*breakfast***DAL BANCO**

1,90 / 6,00 € al pz.

croissant
pain au chocolat
torte...e gli sfornati del giorno!
look at our counter!**UN SALTO IN LIGURIA** · 9.00 €*jump to Liguria*cappuccino, focaccia genovese, spremuta d'arancia
*cappuccino, focaccia, fresh squeezed orange juice***IL NOSTRO BUONGIORNO** · 15.00 €*our good morning*cappuccino / the, cestino del fornaio, pane, burro,
marmellata e Tornatonda®
*cappuccino / tea, baker's basket, bread, butter, jam,
and Tornatonda (homemade hazelnut spread)*

9:00 - 11:00

SENZA FRETTA · 20.00 €*no hurry*uova a scelta, cappuccino / the / caffè americano,
cestino del fornaio, spremuta d'arancia
*eggs of your choice, cappuccino / tea / americano coffee,
baker's basket, orange juice*

9:00 - 11:00

ALLA CARTA**pane, burro, marmellata
e Tornatonda®** · 8.00 €*bread, butter, jam, and Tornatonda (hazelnut cream)***avocado toast con salmone** · 12.00 €*sandwich with salmon and avocado***yogurt o latte e cereali** · 8.00 €*cereals with yogurt or milk*

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***PIZZA TO SHARE**

percorso pizza da condividere

25,00 € · a persona - min. 6 persone*

PIZZALBA TONNATO · 16.00 €pizza alta lievitata, girello di fassona, salsa tonnata e capperi
*pizzalba vitello tonnato and capers***PIZZALBA SALSICCIA E GORGONZOLA** · 16.00 €
salsiccia di Verduno, gorgonzola, cipolle caramellate e nocciole
*Verduno sausage, gorgonzola, caramelized onions and hazelnuts***ACCIUGA** · 16.00 €pomodoro, acciughe, scarola, capperi, olive, origano
*tomato, anchovy, escarole, capers, olives, oregano***AGNELLO E CARCIOFI** · 17.00 €ragù di agnello nostrano bianco, fiordilatte, carciofo al forno,
mandorla tostata, parmigiano reggiano
*white lamb ragù, fiordilatte, baked artichoke, toasted almonds,
parmesan cheese***GRISSINOPOLI DI PIZZA** · 18.00 €impanata nei grissini sbriciolati con stracchino,
asparagi, prosciutto cotto, gel di lime
*fried pizza in crumbled breadsticks with stracchino cheese,
asparagus, cooked ham, lime jelly***MARINARA** · 15.00 €pomodoro, pomodorini in varie consistenze,
olio all'aglio e origano
*tomato, cherry tomatoes, garlic oil and oregano***SALSICCIA E FUNGHI** · 17.00 €pomodoro, fiordilatte, cardoncello, shiitake, salsiccia di
Verduno, olio al prezzemolo e basilico
*tomato, mozzarella, cardoncello mushrooms, shiitake,
Verduno sausage, parsley and basil oil***TRIPPA** · 16.00 €trippa al pomodoro della tradizione, pecorino romano, pepe
*traditional tomato tripe, pecorino cheese and pepper***CAPRICCIOSA** · 16.00 €pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto in uscita,
olive taggiasche, funghi
*tomato, fiordilatte, artichokes, ham,
Taggiasca olives, mushrooms***COME UNA CARBONARA** · 15.00 €fiordilatte, guanciale croccante, zabaione salato,
pecorino di Langa
*fiordilatte, crunchy bacon, savoury zabaione, Langa pecorino***COTTO CON SENAPE** · 16.00 €base fiordilatte, prosciutto cotto in uscita,
emulsione alla senape antica
*fiordilatte, ham, ancient mustard emulsion***CRUDO E STRACCIATELLA** · 17.00 €pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella
*tomato, cured ham, stracciatella***DALL'ORTO** · 15.00 €verdure, verdure, verdure
*vegetables***DIAVOLA** · 16.00 €pomodoro, fiordilatte, chorizo di bellota, salsa alla n'duja
*tomato, fiordilatte, bellota chorizo, n'duja sauce***DOPPIA DI LINGUA E TOMA** · 20.00 €doppia pizza "scrocchiarella", insalata di cicoria, pastrami di
lingua, salsa alla senape e toma paglierina
*double "scrocchiarella" pizza, chicory salad, tongue pastrami,
mustard sauce and straw-coloured toma cheese***DOPPIA MORTADELLA E STRACCIATELLA** · 20.00 €doppia pizza "scrocchiarella", farcita mortadella e stracciatella
con scorza di limone
*double "scrocchiarella" pizza with mortadella and stracciatella***5 FORMAGGI** · 15.00 €fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina,
provola affumicata, raschera
*fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, smoked provola, raschera***MARGHERITA** · 10.00 € / **BUFALA** · 13.00 €pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte o bufala,
basilico, olio evo
*peeled tomato, fiordilatte or buffalo mozzarella,
basil, extra virgin olive oil*

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

PER INIZIARE
to start**pan y tomate**
con prosciutto crudo tagliato a coltello · 16.00 €*pan y tomate with cured ham***degustazione di pani** · 6.00 €con olio e burro
*bread tasting with olive oil and butter***selezione di salumi e formaggi con sottaceti** · 20.00 €*selection of cured meats and cheeses with pickles*

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

CUCINA
*kitchen***ANTIPASTO DEL DUOMO** · 16.00 €tipici antipasti piemontesi
*typical Piedmontese starter***TONNO DI GALLETTO** · 16.00 €erbe di stagione, uova sode, rapanelli, semi di girasole
*seasonal herbs, hard-boiled eggs, radishes, sunflower seeds***BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO
E MISTICANZA** · 18.00 €*raw meat and mixed salad***VITELLO TONNATO** · 16.00 €*vitello tonnato***TARTARE DI TONNO, RAFANO, SEMI DI SESAMO,
SOIA, POMODORINI E OLIVE** · 20.00 €*tuna tartare, horseradish, sesame seeds, cherry tomatoes and olives***PAPPA AL POMODORO...
STRACCIATELLA E ACCIUGA** · 16.00 €*"pappa al pomodoro" with stracciatella and anchovies***UOVO 64° E ASPARAGI** · 16.00 €asparagi, uovo, parmigiano e crostini di pane alba
*asparagus soup with egg, parmesan and bread croutons***AGNOLOTTI DEL PLIN
E IL LORO FONDO** · 17.00 €

ripieno di tenerone e coda di bue

**TAGLIATELLE 7 EFFE, AGLIO NERO, NDUJA,
OLIO AL PREZZEMOLO** · 17.00 €*tagliatelle, black garlic, nduja, parsley oil***RISOTTO, ZUCCHINE, STRACCIATELLA,
GAMBERI E ZEST DI LIMONE** · 18.00 €*risotto with zucchini, stracciatella, shrimps and lemon zest***FF BURGER** · 18.00 €*our burger and chips***HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE** · 14.00 €*chickpea hummus and seasonal vegetables***SEPPIA E POLPO SCOTTATI,
CREMA DI PISELLI E PAK CHOI** · 20.00 €*seared cuttlefish and octopus, pea cream and pak choi***COSTOLETTE FF** · 22.00 €costolette di agnello scottate, zenzero e prezzemolo,
millefoglie di patate, salsa alla senape
*lamb chops, ginger and parsley, potatoes, mustard sauce***TAGLIATA DI FASSONA
CON VERDURE DI STAGIONE E OLIO ALLE ERBE** · 22.00 €*fassona steak with with seasonal vegetables and herb oil***DOLCI***dessert***tiramisù** · 8.00 €**tarte tatin alle pesche di Volpedo,
gelato alla crema, panna montata** · 8.00 €*peach tarte tatin, ice cream, whipped cream***carpaccio di ananas marinato,
panna cotta al cocco** · 8.00 €*marinated pineapple, coconut panna cotta***mousse di yogurt, frutti di bosco, croccante
alle mandorle e polvere di fishermann** · 8.00 €*yogurt mousse, berries, almond and Fisherman's powder***il nostro lievitato 2.0** · 8.00 €

con crema chantilly

gelato mantecato al momento · 8.00 €con i suoi accompagnamenti
*our ice cream***bomboloni alla crema** · 8.00 €disponibili sabato e domenica a pranzo
available for lunch on saturday and sunday

Champagne

- Collet Blanc de Blancs · 60€
 Ernest Remy Champagne · 70€
 Pierre Paillard "Les Parcelles" · 75€
 Billecart Salmon Brut Reserve *n.m.* · 80€
 Gosset Grand Reserve Collection n.244 · 80€
 Louis Roederer Brut Premier · 80€
 Bruno Paillard Extra Brut · 90€
 Gaston Chiquet Blanc de Blancs 2015 · 90€
 Bollinger Special Cuvée · 100€
 Thienot Vintage 2015 · 100€
 Billecart Salmon Rosé *n.m.* · 110€
 Brocard Pierre Bulles Blanc 2017 · 110€
 Philipponnat Blanc de Noir 2019 · 130€
 Amour de Deutz · 200€
 Amour de Deutz Rosé · 250€
 Tattinger Comtes de Champagne 2013 · 260€
 Perrier-jouet Belle Epoque 2016 · 270€
 Dom Perignon 2015 · 290€
 Louis Roederer Cristal 2015 · 300€
 Krug 170 Edition · 380€

SPUMANANTI sparkling wine

- Riserva del fondatore **Giulio Ferrari** 2015 · 180€
 Brut Perlè **Ferrari** 2017 · 50€
 Alma Rosè **Bellavista** · 60€
 Annamaria Clementi **Ca' del Bosco** 2014 · 150€
 Annamaria Clementi **Ca' del Bosco** 2014 1,5L · 320€
 Saten **Ca' del Bosco** · 80€
 Altalanga Brut **Brandini** 2020 · 40€
 Altalanga 655 **Brandini** · 60€
 Altalanga Blanc de Noir **Casa E. di Mirafiore** 2021 · 60€
 Altalanga Monsignore **Ceretto** 2020 · 50€
 Altalanga Millesimato **Contratto** 2021 · 50€
 Metodo classico "Sansannèe" **Marcalberto** · 45€
 Metodo Classico 100% Nebbiolo **Parusso** 2018 · 50€
 Metodo Classico Valentino Elena **Rocche dei Manzoni** 2021 · 40€
 Metodo Classico Valentino Zero **Rocche dei Manzoni** 2011 · 60€

VINI BIANCHI white wine

- Bourgogne Aligoté **Domain Tapenot-Merme** 2023 · 35€
 Sancerre **Domaine Paul Cherrier** 2022 · 60€
 Chablis La Grande Vallee **Patrick Piuze** 2024 · 60€
 Beaune **Pierre Labet** 2022 · 110€
 Puligny Montrachet **Domaine Florence Cholet** 2024 · 130€
 Chassagne Montrachet **Les Houilleeres Morey Coffinet** · 160€
 Passiperduti **Donnafugata** · 20€
 Pinot Bianco **Cantina Terlano** 2024 · 25€
 Chardonnay **Cantina Terlano** 2024 · 25€
 Vorberg **Cantina Terlan** 2023 · 50€
 Quarz **Cantina Terlan** 2023 · 70€
 Cervaro della Sala **Antinori** 2022 · 80€
 Langhe Bianco Nature **Pelissero** 2024 · 25€
 Langhe Bianco Rebelle **Brandini** 2023 · 30€
 Roero Arneis **Marco Porello** 2025 · 25€
 Roero Arneis **Bruno Giacosa** 2024 · 40€
 Riesling **Ca'Viola** 2024 · 30€
 Timorasso **La Spinetta** 2023 · 35€
 Langhe Chardonnay Pio di Lei **Pio Cesare** 2023 · 50€

VINI ROSSI red wine

- Gevrey-Chambertin **Arnaud Mortet** 2023 · 180€
 Nuits St. Georges Les Chaboeufs **Domaine Francois Feuillet** 2023 · 160€
 Tignanello **Antinori** 2022 · 130€
 Pelaverga **Burlotto** 2024 · 35€
 Langhe Rosso Norah **Joanna Ritchie** 2023 · 25€
 Gattinara **Cantine Nervi** 2022 · 80€
 Gattinara Vigna Valferana **Cantine Nervi** 2021 · 150€
 Barbera d'Alba **Burlotto** 2024 · 40€
 Barbera d'Alba **Cordero di Montezemolo** 2024 · 25€
 Barbera d'Alba **Cappellano** · 75€
 Barbera d'Alba Vigna Gabutti **Cappellano** 2021 · 55€
 Barbera d'Alba Vigna Francia **Giacomo Conterno** 2023 · 80€
 Barbera d'Alba **Pio Cesare** 2023 · 30€
 Barbera d'Alba Il Cerretto **Roberto Voerzio** 2023 · 45€
 Barbera d'Alba Vigna Cuculo **Cavallotto** 2023 · 40€
 Barbera d'Alba Lorens **Walter Lodali** 2024 · 25€
 Barbera d'Asti Superiore **Roberto Voerzio** 2023 · 60€
 Nebbiolo d'Alba **Lodali** 2023 · 25€
 Nebbiolo Valmaggione **Luciano Sandrone** 2022 · 45€
 Langhe Nebbiolo **Renato Corino** 2024 · 25€
 Langhe Nebbiolo Ochetti **Renato Ratti** 2024 · 30€
 Langhe Nebbiolo Ochetti **Prunotto** 2023 · 24€
 Langhe Nebbiolo Disanfrancesco **Roberto Voerzio** 2023 · 50€
 Langhe "No Name" **Borgogno** 2022 · 55€
 Langhe Sito Moresco **Gaja** 2023 · 80€
 Langhe Rosso **Roagna** 2020 · 80€
 Nebbiolo d'Alba **Bruno Giacosa** 2024 · 50€
 Barbaresco Asili **Bruno Giacosa** 2022 · 300€
 Barbaresco Asili Riserva **Bruno Giacosa** 2020 · 750€
 Barbaresco **Cascina Baricchi** Riserva 2019 · 80€
 Barbaresco Pajorè **Cantina Piazzo** 2021 · 55€
 Barbaresco **Ceretto** 2021 · 60€
 Barbaresco Riserva Baluchin **Cocito** 2017 · 90€
 Barbaresco **Gaja** 2022 · 350€
 Barbaresco **Gabriele Morra** 2020 · 50€
 Barbaresco Nubiola **Pelissero** 2021 · 65€
 Barbaresco **Pio Cesare** 2020 · 80€
 Barbaresco Bordini **Spinetta** 2022 · 55€
 Barbaresco Bric Turot **Prunotto** 2021 · 60€
 Barbaresco Asili **Bruno Giacosa** 2023 · 140€
 Barbaresco Pajè **Roagna** 2020 · 300€
 Barbaresco Pajè Viti Vecchie **Roagna** 2020 · 700€
 Barbaresco Gallina **Roagna** 2020 · 300€
 Barbaresco Rabajà **Bruno Giacosa** 2023 · 160€
 Barbaresco **Produttori Barbaresco** 2021 · 50€
 Barbaresco Porà **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€
 Barbaresco Rabajà **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€
 Barbaresco Rio Sordo **Produttori Barbaresco** 2020 · 70€
 Barolo **Bartolo Mascarello** 2021 · 250€
 Barolo **Burlotto** 2021 · 70€
 Barolo Bussia **Prunotto** 2021 · 90€
 Barolo La Morra **Brandini** 2021 · 50€
 Barolo Cerretta **Brandini** 2019 · 70€
 Barolo Falletto **Bruno Giacosa** 2021 · 350€
 Barolo Piè Rupestris **Cappellano** 2020 · 250€
 Barolo Bricco Boschis **Cavallotto** 2021 · 120€
 Barolo Dagromis **Gaja** 2021 · 150€
 Barolo Francia **Giacomo Conterno** 2021 · 300€
 Barolo Francia **Giacomo Conterno** 2021 1,5L · 700€
 Barolo Ris. Monfortino **Giacomo Conterno** 2019 · 1100€
 Barolo Ris. Monfortino **Giacomo Conterno** 2019 1,5L · 2400€
 Barolo **Bartolo Mascarello** 2019 · 320€
 Barolo **Bartolo Mascarello** 2020 · 280€
 Barolo Garretti **Spinetta** 2021 · 55€
 Barolo Rocche di Castiglione **Roagna** 2020 · 300€
 Barolo La Morra **Roberto Voerzio** 2019 · 180€

VINI ROSATI rosé wine

- Langhe Rosato Rita **Ca'Viola** 2024 · 22⁰⁰€

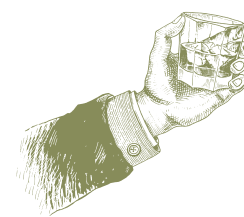
BIRRE beer

ALLA SPINA, IN TEKU 40cl

- Engel **GOLD** · 5⁰⁰€
 Engel **HEFEWEIZEN HELL** · 6⁰⁰€
 Engel **BOCK DUNKEL** · 7⁰⁰€

IN BOTTIGLIA

- Inedit 33cl · 8,00€ / 75cl · 15⁰⁰€
 Daura **GLUTEN FREE** 33cl · 6⁰⁰€
 Delirium **Tremens** 33cl · 7⁰⁰€
 Framax **Demetra** 33cl · 7⁰⁰€
 Framax **Circe** 33cl · 8⁰⁰€
 Beba **Talco** 50cl · 7⁰⁰€
 Beba **Molto Malto** 50cl · 8⁰⁰€
 Enkir **Le 2 Sorelle** 75cl · 15⁰⁰€



COCKTAIL

- FF SPECIAL DRINK · 12⁰⁰€
 ALTA LANGA SPRITZ · 8⁰⁰€
 ALTA LANGA HUGO SPRITZ · 8⁰⁰€
 COCA RUM · 12⁰⁰€
 GIN TONIC CON FEVER TREE · 12⁰⁰€
 GREY GOOSE TONIC CON FEVER TREE · 12⁰⁰€
 LONDON MULE · 12⁰⁰€
 MARTINI AMERICANO · 12⁰⁰€
 MARTINI NEGRONI · 12⁰⁰€
 MOSCOW MULE · 12⁰⁰€
 PALOMA · 12⁰⁰€

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT bottle / by the glass

- Moscato **Saracco** 2024 · 25€
 Ben Ryé **Donnafugata** 2023 750 ml · 60⁰⁰€ | 14⁰⁰€
 Anselmi **I Capitelli** 2023 750 ml · 50⁰⁰€ | 10⁰⁰€
 Oro **La Spinetta** 2016 500 ml · 50⁰⁰€ | 12⁰⁰€

5,00 / 20,00 €

AMARI,
GRAPPE,
LIQUORI,
...

chiedici un consiglio!