

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

PER INIZIARE*to start*

PAN Y TOMATE · 16,00 €
con prosciutto crudo tagliato a coltello
pan y tomate with cured ham

DEGUSTAZIONE DI PANI · 7,00 €
(3,9)
con olio e burro
bread tasting with olive oil and butter

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI · 20,00 €
(3,9)
selection of cured meats and cheeses

PADELLINI

mordibo e croccante

PIZZALBA TONNATO · 16,00 €
(5,9,11,12,14)
pizza alta lievitata, girello di fassona, salsa tonnata e capperi
pizzalba vitello tonnato and capers

PIZZALBA RICCIOLA · 16,00 €
(5,9)*(1)
pizza alta lievitata, crema di zucchine trombetta, ricciola
pizzalba with cream of zucchinis, trumpet, amberjack

GRISSINOPOLI DI PIZZA · 18,00 €
(3,7,9,11)
impanata nei grissini sbriciolati e frita con tartare di pomodoro, stracciatella e basilico
fried pizza in crumbled breadsticks tomato tartare, stracciatella, and basil

DOPPIA PIZZA

pizza farcita

DOPPIA PORCHETTA · 20,00 €
(9,13)
con crema di patate al rosmarino, porchetta, scarola riccia, ketchup di prugne
double pizza with rosemary potato cream, porchetta, curly endive, plum ketchup

DOPPIA MORTADELLA E STRACCIATELLA · 20,00 €
(3,9)
farcita "scrocchiarella" mortadella e stracciatella
double pizza with mortadella and stracciatella

12:30 - 14:30

19:00 - 22:30

ANTIPASTI*appetizers*

ANTIPASTO DEL DUOMO · 16,00 €
(5,11,12,14)
typical Piedmontese starter

CROSTONE DI PANE, BATTUTA AL COLTELLO, AVOCADO, MAIONESE E NOCCIOLA · 18,00 €
(2,9,11,14)
toasted bread, chopped tomatoes, avocado, mayonnaise and hazelnut

CAESAR SALAD DI POLLO E ACCIUGHE · 16,00 €
(5,9,11,14)
chicken with lettuce, croutons, parmesan and anchovies

VITELLO TONNATO · 16,00 €
(5,11,12,14)
vitello tonnato

TARTARE DI TONNO, RAFANO, SEMI DI SESAMO, SOIA, POMODORINI E OLIVE · 20,00 €
(5,6,7)*(1)
tuna tartare, horseradish, sesame seeds, cherry tomatoes and olives

INSALATA MELE, SEDANO E NOCI · 16,00 €
(5,9,12)
apple, celery and walnut salad

SPADA ALLA PLANCIA CON CAPONATA DI VERDURE · 18,00 €
(5,9,12)*(1)
swordfish with vegetable caponata

CARPACCIO D'ANGURIA E SEIRASS · 16,00 €
(3)
menta, rucola, semi di zucca e gelatina di lime
watermelon carpaccio, mint, arugula, pumpkin seeds and lime jelly

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

ACCIUGA · 17,00 €

(5,9,13)

salsa sardenaira, olive taggiasche, acciughe, origano e basilico
sardine sauce, taggiasca olives, anchovies, oregano and basil

GAMBERI E SHIITAKE · 18,00 €

(3,8,9)*(2)

crema di funghi shimeji "pauli funghi", shiitake piastriati, gamberi, toumin del mel
shimeji mushroom cream "pauli funghi", grilled shiitake mushrooms, prawns, toumin del mel

MARINARA · 15,00 €

(9)

salsa di pomodoro, pomodorini gialli e rossi confit, salsa datterini, origano, olio aglio, basilico
tomato sauce, yellow and red confit cherry tomatoes, datterini sauce, oregano, oil, garlic, basil

SALSICCIA E ZUCCHINE · 17,00 €

(3,9,13)

crema di zucchine trombetta, fiordilatte, salsiccia di verduno in cottura, fiore di zuccina, pecorino romano, menta, trombette crude al limone
cream of trumpet zucchinis, fiordilatte, cooked verduno sausage, zucchini flowers, pecorino romano, mint, raw trumpet zucchinis with lemon

PARMIGIANA ORIENTALE · 16,00 €

(2,3,6,9,13)

babaghanoush, basilico fresco, scamorza affumicata, salsa di datterino ridotta, ricotta di pecora fresca, semi di sesamo al miso
babaghanoush, fresh basil, smoked scamorza, reduced cherry tomato sauce, fresh sheep's ricotta, miso sesame seeds

CAPRICCIOSA · 16,00 €

(3,9,13)

pomodoro, fiordilatte, carciofi, cotto in uscita, olive taggiasche, funghi
tomato, fiordilatte, artichokes, ham, Taggiasca olives, mushrooms

COME UNA CARBONARA · 16,00 €

(3,9,13,14)

fiordilatte, guanciale croccante, zabaione salato, pecorino di Langa
fiordilatte, crunchy bacon, savoury zabaione, Langa pecorino

COTTO CON SENAPE · 16,00 €

(3,9,11,13)

base fiordilatte, prosciutto cotto in uscita, emulsione alla senape antica
fiordilatte, ham, ancient mustard emulsion

CRUDO E STRACCIATELLA · 17,00 €

(3,9,13)

pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella
tomato, cured ham, stracciatella

DALL'ORTO · 15,00 €

(9)

verdure, verdure, verdure
vegetables

DIAVOLA · 16,00 €

(3,9,13)

pomodoro, fiordilatte, chorizo di bellota, salsa alla n'duja
tomato, fiordilatte, bellota chorizo, n'duja sauce

5 FORMAGGI · 15,00 €

(3,9)

fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, provola affumicata, raschera
fiordilatte, gorgonzola dolce, fontina, smoked provola, raschera

MARGHERITA · 10,00 € / BUFALA · 13,00 €

(3,9)

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

PRIMI*first courses*

AGNOLOTTI DEL PLIN E IL LORO FONDO · 17,00 €
(3,9,12)*(1)

ripieno di tenerone e coda di bue

PARMIGIANA DI MELAZANE · 16,00 €
(3,9)

RISOTTO PEPPERONI, BOTTARGA E PREZZEMOLO · 18,00 €
(3,5)

*risotto with peppers, bottarga and parsley***SECONDI***second courses***FF BURGER · 18,00 €**

(3,6,9,14)

pane FF, cipolla caramellata, insalata, pomodoro, maionese, ketchup, bacon croccante e fontina
our burger and chips

HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE · 16,00 €
(6)

chickpea hummus and seasonal vegetables

POLPO E CALAMARI SCOTTATI CON CREMA DI ZUCCHINE TROMBETTA · 20,00 €
(5)*(1)

*seared octopus and squid with cream of trumpet zucchinis***SUPREME DI FARAONA · 22,00 €**

(3,9,11,14)

sovracoscia di faraona impanata nei grissini servita con salsa di senape e miele
guinea fowl thigh breaded in breadsticks served with mustard and honey sauce

TAGLIATA DI FASSONA · 22,00 €

con verdure di stagione e olio alle erbe
fassona steak with seasonal vegetables and herb oil

DOLCI*dessert***tiramisù · 8,00 €**

(3,9,14)

gelo di pesca, frutta di stagione e panna · 8,00 €
(3)

peach jelly, seasonal fruit and cream

mousse di yogurt, frutti di bosco, croccante alle mandorle e polvere di fishermann · 8,00 €
(2,3)

yogurt mousse, berries, almond and Fisherman's powder

granita di mandorle, brioches e panna · 10,00 €
(2,3,9,14,9)

almond granita, brioche, and cream

carpaccio di ananas e panna cotta al cocco · 8,00 €
pineapple carpaccio and coconut panna cotta

gelato mantecato al momento · 8,00 €
(3,14)

con i suoi accompagnamenti
our ice cream

bomboloni alla crema · 8,00 €
(3,9)

disponibili sabato e domenica a pranzo
available for lunch on saturday and sunday

Allergeni: (1) arachidi e derivati (2) frutta a guscio (3) latte e derivati (4) molluschi (5) pesce (6) sesamo (7) soia (8) crostacei (9) glutine (10) lupini (11) senape (12) sedano (13) anidride solforosa e solfiti (14) uova e derivati

Servizio 3,00€

Per eventuali allergie o intolleranze invitiamo a rivolgerci al nostro personale di Sala.

For any allergies or intolerances, we invite you to call on our staff.

eventuali variazioni ai piatti · 2,00 / 4,00€

pizza to share: il prezzo non comprende coperto, bevande e dolci

*(1) PRODOTTO SOGGETTO AD ABBATTIMENTO *(2) PRODOTTO CONGELATO IN ORIGINE

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€
 Louis Roederer Brut Premier 1,5L · 160€
 Bruno Paillard Extra Brut · 90€
 Gaston Chiquet Blanc de Blancs 2015 · 90€
 Bollinger Special Cuvée · 100€
 Thienot Vintage 2015 · 100€
 Billecart Salmon Rosè *n.m.* · 110€
 Brocard Pierre Bulles Blanc 2017 · 110€
 Ernest Remy Millesimè 2016 · 110€
 Ernest Remy Rosè Saignee 2018 · 130€
 Philipponnat Blanc de Noir 2019 · 130€
 Perrier Jouet 1,5L · 150€
 Amour de Deutz · 200€
 Amour de Deutz Rosè · 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€
 Alma Rosè **Bellavista** · 60€
 Blanc de Blanc 2016 **Bellavista** · 70€
 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 100% Nebbiolo **Parusso** 2018 · 50€
 Metodo Classico Valentino Elena **Rocche dei Manzoni** 2021 · 40€
 Metodo Classico Valentino Zero **Rocche dei Manzoni** 2011 · 60€

VINI ROSATI

rosé wine

- Langhe Rosato Rita **Ca'Viola** 2024 · 22.00€
 Rosy **Pio Cesare** 2024 · 24.00€
 Il Rosato **Conterno** 2025 · 30.00€

NEBBIOLO

red wine

- Nebbiolo d'Alba **Lodali** 2023 · 25€
 Nebbiolo Valmaggiore **Luciano Sandrone** 2022 · 45€
 Langhe Nebbiolo **Renato Corino** 2024 · 25€
 Langhe Nebbiolo Occhetti **Renato Ratti** 2024 · 30€
 Langhe Nebbiolo Occhetti **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

red wine

- Barbaresco Asili Riserva **Bruno Giacosa** 2020 · 750€
 Barbaresco **Cascina Baricchi** Riserva 2019 · 80€
 Barbaresco **Cascina Baricchi** Riserva 2019 1,5L · 160€
 Barbaresco Pajorè **Cantina Piazza** 2021 · 55€
 Barbaresco **Ceretto** 2021 · 60€
 Barbaresco Riserva Baluchin **Cocito** 2017 · 90€
 Barbaresco **Gaja** 2022 · 350€
 Barbaresco Gallina **La Spinetta** 2021 · 170€
 Barbaresco Staderi **La Spinetta** 2021 · 170€
 Barbaresco Valeirano **La Spinetta** 2021 · 170€
 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 · 300€
 Barbaresco Rabajà **Bruno Giacosa** 2022 · 330€
 Barbaresco Pajè **Roagna** 2020 · 300€
 Barbaresco Pajè Viti Vecchie **Roagna** 2020 · 700€
 Barbaresco Gallina **Roagna** 2020 · 300€
 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

red wine

- 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 **Bartolo Mascarello** 2021 · 250€
 Barolo Garretti **Spinetta** 2021 · 55€
 Barolo Rocche di Castiglione **Roagna** 2020 · 300€

VINI BIANCHI

white wine

- Bourgogne Aligotè **Florence Cholet** 2024 · 35€
 Bourgogne Aligotè **Domain Tapenot-Merme** 2023 · 35€
 Sancerre **Domaine Paul Cherrier** 2023 · 60€
 Chablis La Grande Vallee **Patrick Piuze** 2024 · 60€
 Beaune **Pierre Labet** 2022 · 110€
 Puligny Montrachet **Domaine Florence Cholet** 2024 · 130€
 Chassagne Montrachet **Bertrand Bachelet** 2023 · 140€
 Chassagne Montrachet **Les Houilleeres Morey Coffinet** 2023 · 160€
 Passiperduti **Donnafugata** · 20€
 Pinot Bianco **Cantina Terlan** 2024 · 25€
 Chardonnay **Cantina Terlan** 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€
 5 gradi **Vi-Nicola** 2025 · 30€
 Le Vaglie Verdicchio **Stefano Antonucci** 2025 · 25€
 Timorasso **La Spinetta** 2023 · 35€
 Timorasso Derthona **Vigneti Massa** 2024 · 40€
 Langhe Chardonnay Pio di Lei **Pio Cesare** 2023 · 50€

UVAGGI E FUORI PIEMONTE

red wine

- Gevrey-Chambertin **Arnaud Mortet** 2023 · 180€
 Nuits St. Georges Les Chaboeufs **Domaine Francois Feuillet** 2023 · 160€
 Tignanello **Antinori** 2022 · 130€
 Arte **Domenico Clerico** 2023 · 40€
 Floramundi **Donnafugata** 2023 · 22€
 Sul Vulcano Etna rosso **Donnafugata** 2022 · 26€
 San Leonardo **Tenuta San Leonardo** 2017 · 140€
 Tenuta di Trinoro 2015 · 430€
 Sassicaia **Tenuta San Guido** 2013 · 370€
 L'Apparita **Castello di Ama** 2005 · 350€
 Ornellaia **Antinori** 1996 · 480€
 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 Vigna Gabutti **Cappellano** 2021 · 75€
 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€

SELEZIONE DI VINI DA DESSERT

bottle / by the glass

- Moscato **Saracco** 2024 · 25€
 Ben Ryé **Donnafugata** 2023 750 ml · 60.00€
 Anselmi **I Capitelli** 2023 750 ml · 50.00€
 Oro **La Spinetta** 2016 500 ml · 50.00€