

## **PER COMINCIARE - STARTERS**

Degustazione di salumi artigianali piemontesi - <i>Assortment of cured salami</i>	€ 18
Magatello di vitello con salsa tonnata - <i>Slices veal with tuna sauce</i>	€ 18
La nostra cruda di Fassona al coltello e olio al tartufo nero <i>Fassona meat tartare and black truffle oil</i>	€ 18
Baccalà mantecato e crema di piselli <i>Smashed saltcod fish and peas cream</i>	€ 18
Uovo in camicia, zucchine e crema di zucchini <i>Egg poche, zucchini and zucchini cream</i>	€ 16
Insalata del Sant'Uffizio - <i>Sant'Uffizio's salad</i>	€ 16
Insalata mista - <i>Mix salad</i>	€ 12

## **PRIMI PIATTI - PASTA DISHES**

Agnolotti del plin al burro e salvia - <i>Homemade agnolotti with butter and sage</i>	€ 18
Gnocchi di patate al pesto e burrata - <i>Potatoes gnocchi with pesto and burrata cheese</i>	€ 18
Tajarin al ragù di salsiccia - <i>Homemade tagliatelle with sausages ragout</i>	€ 18
Pasta Verrigni alla Norma <i>Pasta Verrigni with tomatoes, aubergines and salted ricotta cheese</i>	€ 18
Vellutata di ortaggi - <i>Cream of vegetables</i>	€ 14

## **SECONDI PIATTI - MAIN COURSES**

Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate - <i>Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes</i>	€ 22
Coscia di pollo nostrano con composta di pomodori al forno - <i>Chicken leg with compote of baked tomatoes</i>	€ 20
Stinco di maialino e peperoni - <i>Shank of pork cooked in low temperature with red peppers</i>	€ 20
Degustazione di formaggi piemontesi - <i>Assortment of artisanal cheese</i>	€ 18

*we take care of you*

## DESSERT

Bonet della tradizione piemontese - <i>Chocolate Bonet</i>	€ 10
Tiramisù	€ 10
Panna cotta	€ 10
Sorbetto o gelato artigianale - <i>Artisanal sorbet or ice cream</i>	€ 9

## MENU IL PICCHIO

**€ 55**

La nostra cruda di Fassona al coltello - <i>Fassona meat tartare</i>
Tajarin al ragù di salsiccia - <i>Homemade tagliatelle with sausages ragout</i>
Morbido di manzo in lenta cottura con soffice di patate - <i>Tender of beef cooked very slowly with smashed potatoes</i>
Panna cotta

## MENU IL GLICINE

**€ 45**

Magatello di vitello con salsa tonnata - <i>Slices veal with tuna sauce</i>
Agnolotti del Plin al burro e salvia - <i>Homemade agnolotti with butter and sage</i>
Bonet della tradizione piemontese - <i>Chocolate Bonet</i>

Il costo del menu si intende per persona con coperto e servizio inclusi

*The cost of the menu is per person with cover charge and service included*

I menu vengono serviti esclusivamente per l'intero tavolo

*Menus are served exclusively for the entire table*

Acqua e caffè - <i>Water and coffee</i>	€ 3
Pane e coperto - <i>Bread and cover</i>	€ 2,5

## PRANZO - LUNCH

dalle 12:00 alle 14:30 - from 12.00 pm to 2.30 pm

## CENA DAL GIOVEDÌ AL LUNEDÌ - DINNER FROM THURSDAY TO MONDAY

dalle 19:30 alle 22:30 - from 7.30pm to 10.30pm

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. E' inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione.

I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

*we take care of you*