



*Da oltre 20 anni di esperienza, di passione  
e di ricerca nascono i nostri piatti  
legati alla memoria piemontese  
senza però rinunciare all'innovazione.*

*Grazie all'utilizzo di materie prime  
gluten-free di primissima scelta  
le nostre ricette possono essere gustate  
da chiunque, intolleranti e non!*

*La pasta fresca con glutine viene  
fatta dallo zio, pastaio con  
esperienza ventennale,  
nel suo laboratorio  
esterno al ristorante, in modo da  
evitare qualsiasi contaminazione  
con gli alimenti gluten-free.*

*Intolleranze alimentari e  
allergie vanno comunicate  
al personale di sala.*





LE NOSTRE DEGUSTAZIONI SONO PERSONALIZZABILI.  
SARETE VOI A SCEGLIERE LE PORTATE CHE COMPORRANNO  
IL VOSTRO PERCORSO CULINARIO!

### • LA DEGUSTAZIONE ANTICA •

Percorso completo di antipasti,  
primo e dolce a scelta  
bevande escluse

**35**

### • LA DEGUSTAZIONE CLASSICA •

Tre antipasti, primo, secondo  
e dolce a scelta  
bevande escluse

**42**

### • SPARTITO COMPLETO •

Percorso completo di antipasti, primo, secondo e dolce a scelta  
bevande escluse

**50**

**\*i menù degustazione sono da considerarsi individuali**



## **ALLA CARTA**

### **• ANTIPASTI •**

PERCORSO DI 3 ANTIPASTI **12**

PERCORSO DI 5 ANTIPASTI **20**

a scelta tra:

**INSALATA RUSSA**

con maionese fatta a mano e verdure cotte a vapore separatamente

**ANTIPASTO GIANDUJA**

giardiniera con pomodoro, tonno e uova

**TARTRÀ**

flan a base di salvia, alloro e rosmarino

**FRITTATA DI CIPOLLE E MIELE DI TIGLIO**

**TOMINO FRESCO**

con marmellata di mele, arance e peperoncino

### **• PRIMI PIATTI •**

**AGNOLOTTI DELLO ZIO 15**

ripieno di arrosto, verza stufata, parmigiano e uova

con

ragù brasato al Barolo

oppure

burro e salvia

**AGNOLOTTI SPECIALI 16**

chiedici come li ha fatti lo zio questa settimana!

**TAJARIN AL RAGÙ DI TROTA 20**

(+5€ se inserita nelle degustazioni)

**GNOCCHI AL RAGÙ DI SALSICCIA ALL'ASTIGIANA 13**





## • SECONDI PIATTI •

TASCA RIPIENA PIEMONTESE **18**

BATTUTA DI FASSONA **20**  
con misticanza

BRASATO SABAUDO **19**  
con contorno di stagione

FRICANDÒ ASTIGIANO **18**  
(spezzatino di vitello con cipollotti caramellati e carote)

come contorno in aggiunta proponiamo verdure di stagione **5**

## • DOLCI •

BUNET ASTIGIANO **6**

PANNACOTTA ALLA GRAPPA DI MOSCATO **6**

PANNACOTTA ALLE FRAGOLE **6**

CHEESECAKE **8**

SORBETTO **6**



## • CAFFETTERIA E BEVANDE •

- Acqua **2**  
CocaCola **3**  
Caffè normale **2**  
Caffè decaffeinato **3**  
Caffè corretto **3-5**  
Vermouth Superiore Peliti's XXII Formula **7**  
DRAPÒ dry Vermouth di Torino **5**  
DRAPÒ bianco Vermouth di Torino **5**  
DRAPÒ rosè Vermouth di Torino **5**  
Liquore Pino Mugo - Dist. Quaglia **5**  
Liquore Bergamotto - Dist. Quaglia **5**  
Liquore Violetta - Dist. Quaglia **5**  
Amaro dei Murazzi **5**  
Amaro di Torino **5**  
Amaro di Langa **5**  
Amaro Camatti **5**  
Amaretto di Mombaruzzo - Dist. Berta **6**  
Baròt - Amaro con grappa di Barolo **5**  
Mielòt - Amaro al miele **5**  
Amaro del matto di Collegno - Birrificio Leumann **4**  
Nerolizia del matto di Collegno - Birrificio Leumann **4**  
call me GRAPPA di Barolo Riserva 2015 **7**  
call me GRAPPA di Nebbiolo Riserva 2018 **6**  
call me GRAPPA di Moscato Riserva 2018 **6**  
Grappa di Barbaresco **5**  
TORETTO - Rum jamaicano & liquore ai fiori d'arancia **15**  
Nikka Whisky from Barrel (servito con scaglie di cioccolato fondente) **12**  
Whisky Laphroaig (10 anni) **7**  
BOMBA CARTA! **9**  
Latte di suocera **6**  
Jefferson **5**  
Limoncello **3**  
Mirto **4**  
Amaro del capo **4**  
Sambuca **4**  
Genepy **4**  
San Simone **4**  
Unicum **5**  
Petrus **5**  
Fernet **3**  
Coperto **2**