

PICCOLA CUCINA

Antipasti

Sòma d' Aj e Spicchi di Pera	8
Tris di Tomini: Verde, Rubra, Elettrico	10
Carne Cruda con Senape all'Antica	12
Acciughe Rosse di Spagna e Burro di Cascina	14
Lingua in Bassa Temperatura e Bagnetto Rustico	12
Tonno di Coniglio con Verdure dell'Orto	14
Flan di Piselli con Fonduta al Blu di Lanzo	12

Pietanze

Rabaton del Mandrogno con Fonduta	12
Risotto alla Salsiccia e Asparagi	14
Tomini Fritti con Cipolle Caramellate	14
Stinco di Vitella al Forno con Erbette	18

Dessert

Selezione di Formaggi	12
Panna Cotta	6
Bonnet della Nonna	6
Salame di Cioccolato	6
Paste di Meliga	6
Torta di Mele con Crema Zabaione	8

Bevande

Acqua Minerale Sparea	3
Succo d'Uva Bio Rovero	5
Caffè Torrefazione del Palio	2

SICUREZZA ALIMENTARE

Le preparazioni possono contenere i seguenti allergeni: anidride solforosa, frutta secca, glutine, latte, pesce, sedano, senape e uova. Tracce di arachidi, crostacei, lupini, molluschi, sesamo e soia; le preparazioni o alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti all'origine o per esigenze di stoccaggio per garantire la massima sicurezza alimentare.

CANTINA



MENU

Entrées

Bruschetta Piémontaise et Poire	8
Fromages Frais: Vert, Rouge, Piment	10
Tartare avec Moutarde à l'Ancienne	12
Anchois d'Espagne et Beurre Fermier	14
Langue de Veau en Sauce Rouge Verte	12
Salade de Lapin avec Légumes	14
Flan de Petit Pois et Fondue de Bleu	12

Les Plats

Gnocchis à la Ricotta et Blettes	12
Risotto avec Saucisse et Asperges	14
Tomini Frits aux Oignons Caramélisés	14
Jarret de Veau aux Fines Herbes	18

Desserts

Selection de Fromages	12
Panna Cotta	6
Bonnet (flan cacao et amarettis)	6
Salami de Chocolat	6
Sablés au Maïs	6
Tarte aux Pommes et Crème Zabaione	8

Autres Boissons

Eau Minerale Sparea	3
Jus de Raisin Bio	5
Cafè Moka	2

Starters

Piedmontese Bruschetta and Pear	8
Fresh Cheese Trio: Green, Red, Pepper	10
Meat Tartare with Whole Grain Mustard	12
Spanish Anchovies with Farm Butter	14
Veal Tongue with Red and Green Sauce	12
Rabbit Salad with Vegetables	14
Peas Flan with Melted Blue Cheese	12

Main Courses

Ricotta and Swiss Chard Dumplings	12
Risotto with Sausage and Asparagus	14
Fried Tomini with Caramelized Onions	14
Baked Veal Knuckle with Herbs	18

Desserts

Selection of Cheeses	12
Panna Cotta	6
Bonnet (amaretti and cocoa flan)	6
Chocolate Salami	6
Corn Shortbreads	6
Apple Pie with Zabaglione Custard	8

Other Beverages

Sparea Mineral Water	3
Organic Grape Juice	5
Moka Coffee	2

CAVE



Les préparations peuvent contenir des allergènes: anhydride sulfureux, fruits à coque, gluten, lait, poisson, céleri, moutarde et œufs; traces de arachides, lupins, crustacés, mollusques, sésame et soja. Les préparations ou certains ingrédients peuvent avoir été refroidis à l'origine ou pour stockage, afin d'assurer une sécurité alimentaire maximale.

CELLAR



Preparations may contain some allergens: sulfur dioxide, nuts, gluten, milk, fish, celery, mustard and eggs; traces of peanuts, lupins, crustaceans, molluscs, sesame and soy may be found too. The preparations themselves or some their ingredients may have been blast chilled at origin or for storage needs, to ensure maximum food safety.