

## ENTRÉES

Vol au vent aux champignons croustillants  
Tartare de Betterave et œuf mollet

## PLATS

**Ravioli "Agnolotti"** à la viande de bœuf en sauce Barolo

**Fondue montagnarde**  
Assiette de charcuterie

**Pierrade sur gros sel de l'Himalaya**  
Bœuf, Poulet, Canard  
Légumes, salade verte  
Sauce tartare, sauce Rubra et sauce verte du Piémont

**Fiorentina**  
Garniture du chef,  
Sauce tartare , sauce Chimichuri  
≈1kg  
Réservation 24h à l'avance  
**90 €**

**Fondue aux cèpes**  
Assiette de charcuterie  
**15€/personne**  
(minimum deux personnes)

## ASSORTIMENT DE FROMAGES

Raschera, Castelmagno, Robiola di langa,  
confiture de fruits rouges

## DESSERTS

Bunet  
Chocolat chaud, meringue et châtaigne au miel

## STARTERS

Crispy mushroom vol-au-vent  
Beetroot tartare with soft-boiled egg

## MAIN COURSES

**"Agnolotti"** ravioli filled with beef in Barolo sauce

### Mountain-style fondue

Assorted cured meats platter

### Hot stone grill on Himalayan salt

Beef, chicken, duck  
Vegetables, green salad  
Tartar sauce, Rubra sauce, and Piedmont green sauce

### Fiorentina steak

Chef's side dishes  
Tartar sauce, chimichurri sauce  
≈ 1 kg  
Reservation required 24 hours in advance  
**€90**

### Porcini mushroom fondue

Assorted cured meats platter

**€15 per person**  
(minimum two people)

## CHEESE SELECTION

Raschera, Castelmagno, Robiola di Langa  
Red berry jam

## DESSERTS

Bunet

Hot chocolate, meringue, and honey-glazed  
chestnuts