

**APERITIVO PER INIZIARE**  
**LIKE AN APERITIF**

2 Ostrica Poget N3 FR - *Oyster Poget N3 FR*

2 Gambero rosso Sicilia - *Red shrimp*

2 Gambero viola Sicilia - *Purple shrimp*

2 Scampo Irlandese - *Irish langoustine*

2 Capesanta - *Scallop*

.40

*Coperto, servizio e pane di nostra produzione 3 € a persona*

*Service cover and bread of our production 3 € per person*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti  
che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.*

*Information about the presence of substances or products  
which cause allergies or intolerances are available from the staff.*

## MENU' DELLA TRADIZIONE

### TRADITIONAL MENU'

Battuta di Fassona al coltello	18
<i>Steak tartare</i>	
~	
Vitello tonnato all'antica	18
<i>Carpaccio of beef with tuna and caper sauce</i>	
~	
Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto	18
<i>Homemade "plin" ravioli with a roasted meat jus</i>	
~	
Guancia brasata al Barbera e pure di patate	28
<i>Braised cheek and mashed potato</i>	
~	
Torta di nocciole e zabajone	10
<i>Hazelnut cake with zabajone</i>	

## TARTUFO BIANCO/ WHITE TRUFFLE

Battuta di fassona al coltello	18
<i>Steak tartare</i>	
~	
Uovo al paletto	8
<i>Fried egg</i>	
~	
Tajarin al burro	12
<i>Homemade tajarin with butter</i>	
~	
Fonduta di Bra tenero	16
<i>Bra tenero cheese fondue</i>	
~	
Gelato al fior di latte e Tartufo bianco	10
<i>Fior di latte ice cream and white truffle</i>	

50

Possibilità scelta piatti solo con abbinamento tartufo.

## AL PALAS/ AT PALAS

Pesce e patate	15
<i>Fish and potatoes</i>	
~	
Risotto ai funghi Porcini	20
<i>Risotto with Porcini mushrooms</i>	
~	
Wagyu, peperoni e jus vegetale	50
<i>Wagyu, sweet pepper and vegetal jus</i>	
~	
Millefoglie, crema Chantilly ai frutti rossi	10
<i>Puff pastry and red berries Chantilly</i>	

85