



Alcune aziende agricole liguri e piemontesi, riunite nella Cooperativa Vivande, promuovono e valorizzano le loro produzioni di eccellenza ottenute con un'agricoltura sostenibile, integrata, naturale, innovativa e tradizionale, una giusta alimentazione per rimanere in buona salute.

I nostri piatti si ispirano all'ampia varietà di prodotti tipici del territorio e delle stagioni che giornalmente arrivano alla nostra cucina. Garanzia di qualità e di gusto dove l'ospitalità è di casa.

Colazione aperitivi, ristorazione, merende, vendita diretta e su ordinazione.

Frutta e verdura, latte e formaggi, carni e salumi, pesce di mare e di monte, olio, vino, birra, confetture, estratti, tè e tisane.

*Some Ligurian and Piedmontese farms, gathered in the Vivande Cooperative, promote and enhance their excellent products obtained with sustainable, integrated, natural, innovative and traditional agriculture, a right diet to stay healthy.*

*Our dishes are inspired by the wide variety of typical products of the area and the seasons that arrive daily to our kitchen. Guarantee of quality and taste where hospitality is at home.*

*Breakfast appetizers, catering, snacks, direct sales and on order.*

*Fruits and vegetables, milk and cheese, meats and sausages, sea and mountain fish, oil, wine, beer, jams, extracts, teas and herbal teas*

## Antipasti/Appetizers

Tagliere filoverde <i>Filoverde cutting board</i>	€ 12
Vitello tonnato con salsa della tradizione (Azienda Agricola Scaglia) o a modo nostro (insalatina di tonno capperi e uovo poché) <i>Vitello tonnato with traditional sauce (Scaglia Farm)</i> <i>or in our way (tuna salad with capers and egg poché)</i>	€ 12
Battuta al coltello con funghi porcini sott'olio, sedano e scaglie di parmigiano (Azienda Agricola Scaglia) <i>Knife with porcini mushrooms in oil, celery and parmesan flakes (Scaglia Farm)</i>	€ 14
Flan di verdure in crosta di KATAIFI con fonduta di toma <i>Vegetable flan in KATAIFI crust with toma fondue</i>	€ 10
Composizione di verdure grigliate con tometta scottata <i>Composition of grilled vegetables with scalded tometta</i>	€ 10
Millefoglie di farinata croccante con spuma di baccalà e olio alle erbe <i>Millefeuille of crunchy porridge with cod mousse and herb oil</i>	€ 12
Tonno di coniglio in cestino di pane <i>Rabbit tuna in bread basket</i>	€ 8
Carpaccio di tonno Fresco con julienna di mela verde <i>Fresh tuna carpaccio with green apple julienna</i>	€ 14
Primi Piatti/ Pasta and Soup	
Agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto <i>Agnolotti piemontesi with roast sauce</i>	€ 12
Lasagnette al pesto con basilico di Prà, patate e fagiolini <i>Lasagnette with pesto with basil of Prà, potatoes and green beans</i>	€ 10
Tajarin al Castelmagno e Nocciole <i>Tajarin with Castelmagno and hazelnuts</i>	€ 10
Gnocchetti di ricotta al profumo di agrumi e bottarga <i>Ricotta gnocchetti with citrus and bottarga scents</i>	€ 12
Risotto mantecato al gorgonzola pere e noci <i>Risotto with gorgonzola pears and walnuts</i>	€ 12
Zuppa Primavera con crostini dorati <i>Spring soup with golden croutons</i>	€ 8

## Secondi Piatti/Main courses

Orecchia di elefante gr. 400 (lombata di vitello con osso panata e frita in burro chiarificato) <i>Elephant Ear gr. 400 (veal loin with breaded bone and fried in clarified butter)</i>	€ 14
Galletto alla babi marinato alla birra <i>Baby cockerel marinated in beer</i>	€ 10
Tagliata di tonno con finocchio, olive e arance <i>Sliced tuna with fennel, olives and oranges</i>	€ 18
Filetto di pesce (Secondo il pescato del giorno) in trasparenza con guazzetto di mare <i>Fillet of fish (According to the caught of the day) in transparency with stew (sea soup)</i>	€ 20

## Contorni/Sides

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5
Insalata rucola, fragole, parmigiano reggiano <i>Rocket salad, strawberries, Parmesan cheese</i>	€ 6
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5
Chips al naturale <i>Natural chips</i>	€ 5
Chips cacio e pepe <i>Chips with cheese and pepper</i>	€ 6
Merenda sinoira	€ 20
è un pasto della tradizione piemontese che veniva consumato nel tardo pomeriggio. E' simbolo di antica convivialità. Si possono gustare piatti semplici come Acciughe al bagnet ross e al bagnet verd. Il carpione composta da: anguille, fettine impanate, zucchine, melanzane,uova, tinca Insalate di carne, lingua in salsa, capunet, formaggi e salumi Compreso di acqua, vino della casa e caffè Su prenotazione minimo 4 persone <i>It is a traditional Piedmontese meal that was consumed in the late afternoon. It is a symbol of ancient conviviality. You can enjoy simple dishes such as Anchovies in the bagnet ross and bagnet verd. The carpione consists of: Eels, breaded slices, courgettes, aubergines, eggs, tench. Salads with meat, tongue in sauce, capunet, cheese and salami Including water, house wine and coffee On reservation minimum 4 people</i>	

Alcuni prodotti da noi acquistati freschi potrebbero essere abbattuti e portati ad una temperatura di -18°  
Some products we purchased fresh could be cut down and brought to a temperature of -18°

## Dolci/Desserts

Millefoglie di pasta fillo con crema chantilly e fragole <i>Millefeuille of filo pastry with chantilly cream and strawberries</i>	€ 5
Bonet <i>Bonet (a special pudding)</i>	€ 5
Zabaione al marsala con petit four artigianali <i>Marsala eggnog with artisan petit four</i>	€ 5
Panna cotta alla vaniglia <i>Vanilla Panna Cotta</i>	€ 5
Crema catalana <i>Catalan cream</i>	€ 5
Matchamisù (tiramisu al the matcha) <i>Matchamisù (tiramisu al the matcha)</i>	€ 5
Percorso goloso – in abbinamento un calice di Passito <i>Greedy course - paired with a glass of Passito</i>	€ 10

## Le nostre carni alla griglia/Our grilled meats

Dalle aziende dei nostri soci Azienda Agricola Scaglia e Fratelli Albertone  
*From our partners Scaglia Farm and Fratelli Albertone Farm*

Tagliata di Fassona gr. 300 circa <i>Tagliata of Fassona gr. About 300</i>	€ 18
Filetto di Fassona <i>Fillet of Fassona</i>	€ 24
Hamburgher con toma fusa <i>Hamburgher with melted toma</i>	€ 12
La Costata gr. 500 <i>La Costata gr. 500</i>	€ 20
La fiorentina gr. 1000 <i>La fiorentina gr. 1000</i>	€ 5/hg
Maxi Spiedone di carne mista con salse <i>Maxi Spiedone of mixed meat with sauces</i>	€ 14

Tutte le carni sono accompagnate da patate al forno e verdure di stagione  
*All meats are accompanied by baked potatoes and seasonal vegetables*

I nostri ospiti sono pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze  
Our guests are asked to report any allergies and / or intolerances