

## 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

## ABBINAMENTO VINO “MICHELE CHIARLO”

### *Wine pairing “Michele Chiarlo”*

2 Calici 30

*2 Glasses*

4 Calici 50

*4 Glasses*

## BAROLO “ELEGANZA, MEMORIA, PROFONDITÀ”

3 Calici 200

*3 Glasses*

*Tutti i menù degustazione sono comprensivi di coperto, servizio, pane e olio “Antiquo”*

*All tasting menus include cover charge, service, bread and ‘Antiquo’ oil*

## MENU' DELLA TRADIZIONE

### TRADITIONAL MENU'

Carne all'albese e peperoni 18

*Meat Albese style with peppers*

~

Vitello tonnato all'antica 18

*Carpaccio of veal with tuna and caper sauce*

*(3-4-11)*

~

Ravioli del "Plin" al sugo d'arrosto 20

*"Plin" ravioli with roast gravy*

*(1-3-7-9-11)*

~

Guancia brasata e purea di patate 30

*Braised cheek and mashed potatoes*

*(7-9-11)*

60

*Coperto, servizio, olio "Antiquo" e pane di nostra produzione 5 € a persona*

*Service, cover, "Antiquo" oil and bread of our production 5 € 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  
The products which cause allergies or intolerances are available from the staff.*

## TARTUFO BIANCO

Carne battuta al coltello 18

*Steak tartare*

~

Uovo morbido con fonduta 18

*Soft egg with cheese fondue*

(3-7)

~

Tajarin al burro 12

*Tajarin with butter*

(1-3-7)

~

Picanha di Fassona con verdure 30

*Fassona picanha with vegetables*

(7-9-11)

50

## LA CORTE

Capesante, alghe e lingotto di caviale 25

*Scallops, seaweed, and caviar bar*

(7-13)

~

Risotto ai funghi 25

*Mushrooms risotto*

(7-11)

~

Abanico di Pata negra e biette 32

*Abanico of Pata negra and chard*

(7-9-11)

50