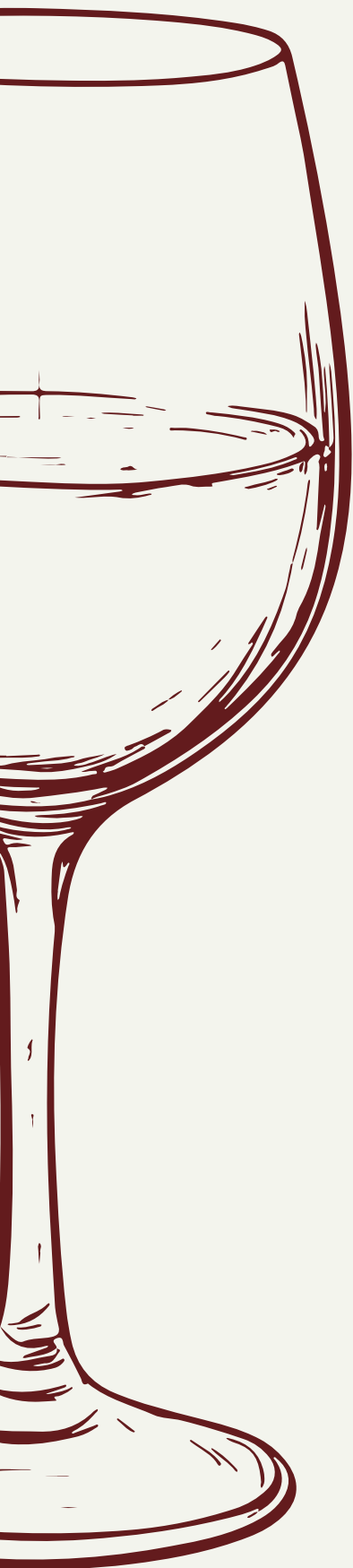


WINES

pairings



ANTIPASTI

CARNE CRUDA

CARPACCIO DI LINGUA

TARTARE DI MELANZANE

VITELLO TONNATO

SFORMATO DI ZUCCHINE

VINI CONSIGLIATI

Bottiglia

Vino: Alta Langa Metodo Classico - Pertinace 47€

Abbinamento: Metodo classico piemontese, secco, elegante e cremoso - *Piedmontese traditional method, dry, elegant, and creamy*

Vino: Piemonte Viognier - Cecilia Monte 29€

Abbinamento: Bianco piemontese dal profilo aromatico, morbido, fruttato e avvolgente - *Piedmontese white wine, aromatic, soft, fruity, and enveloping*

Vino: Barbera Rosato - RIESA 18€

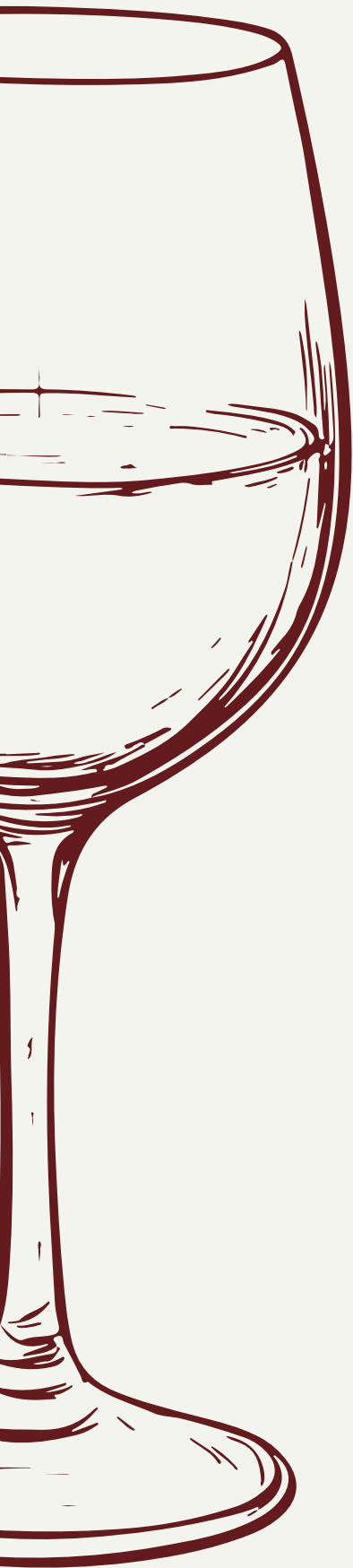
Abbinamento: Rosato piemontese di carattere, secco, fresco e di buona struttura - *Piedmontese rosé, dry, fresh, and well-structured*

Vino: Pelaverga di Verduno - San Biagio 26€

Abbinamento: Rosso piemontese speziato, secco, fine e di grande bevibilità - *Piedmontese red wine, spicy, dry, refined, and very easy to drink*

WINES

pairings



PRIMI

Bottiglia

TAGLIOLINI ALLA FARAONA

26€

Vino: Langhe Nebbiolo - Pertinace

Abbinamento: Elegante e di corpo, con tannini setosi e note di piccoli frutti rossi - *Elegant with silky tannins and hints of small red fruits*

AGNOLOTTI DEL PLIN

29€

Vino: Barbera d'Alba - Cecilia Monte

Abbinamento: Strutturata e avvolgente, sapida, di grande equilibrio e persistenza - *Structured and enveloping, savory, with great balance and persistence*

SPAGHETTI BURRATA & GAMBERI

27€

Vino: Cremant de Limoux Brut - Bouchè

Abbinamento: Bollicina francese fresca e minerale, con note agrumate e una vibrante acidità - *Fresh and mineral French sparkling wine, with citrus notes and vibrant acidity*

FUSILLI ALLA NORMA 'TORINO'

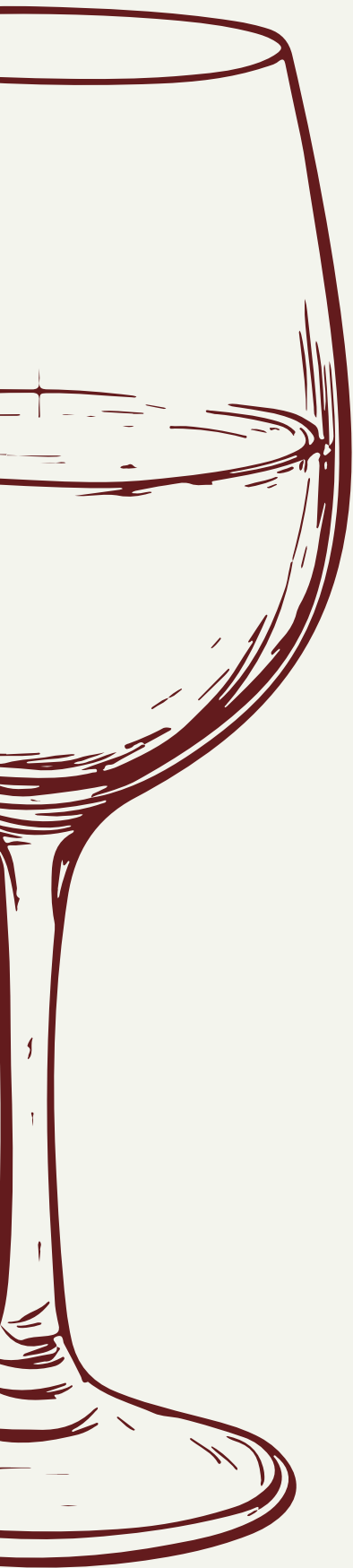
23€

Vino: Dolcetto Dogliani - Pecchenino

Abbinamento: Rosso piemontese di buona struttura, asciutto, con tannini morbidi e sentori di frutta matura - *Well-structured Piedmontese red, dry, with soft tannins and hints of ripe fruit*

WINES

pairings



SECONDI

Bottiglia

TAGLIATA DI VITELLO E CHIMICHURRI

24€

Vino: Barbera d'Asti 'Senzaradici' - Scarzella

Abbinamento: Barbera pura e schietta, dotata di grande freschezza, vivacità e note fruttate - *Pure and straightforward Barbera, featuring great freshness, vibrancy, and fruity notes*

FRENCH RACKS IBERICO

49€

Vino: Barbaresco Cru "Nervo" - Pertinace

Abbinamento: Rosso nobile e complesso, di grande eleganza, con tannini raffinati e note speziate - *Noble and complex red, highly elegant, with refined tannins and spicy notes*

RADICCHIO BRASATO & PERE

25€

Vino: Bordeaux Haute Medoc - Chateau Rollin

Abbinamento: Bordeaux di struttura, armonioso, con tannini setosi ed eleganti note di frutti neri - *Well-structured Bordeaux, harmonious, with silky tannins and elegant black fruit notes*

CARPACCIO DI CAVALLO

24€

Vino: Pinot Nero Trentino - Mezzacorona

Abbinamento: Pinot Nero fresco e delicato, dal profilo sottile, fruttato e di estrema beva - *Fresh and delicate Pinot Nero, with a subtle, fruity profile and excellent drinkability*