

Le Scuderie

ANTIPASTI | STARTERS

Vitello tonnato della tradizione sabauda
Veal with tuna sauce of the Savoy tradition
€18

Sformato di patate, blu di capra e pomodoro confettato
Potato flan, goat blue cheese and tomato confit
€18

Pe-pe-rone, al verde, ripieno e all'acciuga
Bell green pepper, stuffed with anchovies sauce
€18

Cocktail di gamberi in salsa aurora e lattuga disidratata
Shrimp cocktail with aurora sauce and dried lettuce
€18

Insalata russa alla piemontese
Russian salad piedmontese style
€18

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tagliolini al burro di montagna e lamelle di tartufo nero estivo
Tagliolini "noodles" with mountain butter and summer black truffles
€26

Agnolotti del plin di carne al sugo di arrosto e salvia
"Plin" with brown gravy sauce
€26

Garganelli con ragu di salsiccia, pomodoro e rosmarino
Garganelli "pasta" with sausage and rosemary ragout
€26

Tortellini, fondente al parmigiano e spalla di maialino sfumata al brandy
Tortellini with parmesan cheese and pork shoulder blended with brandy
€26

Gnocchi con pesto di pistacchi e battuto di gamberi e maggiorana
Potatoes dumpling with pistachio pesto sauce and diced prawns and marjoram
€26



SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Filetto di vitello in crosta di grissini e camomilla
Veal fillet breaded in breadstick crust
€30

Trancio di branzino e guazzetto mediterraneo
Slice sea bass fillet and mediterranean sauce
€30

La parmigiana di melanzane e basilico
Aubergine casserole
€30

Tentacolo di polpo, patata e lemongrass
Octopus tentacle, potatoes and lemongrass
€30

Petto di faraona arrosto, spinacino e verdure in agrodolce
Roasted guinea fowl breast, spinach and sweet and sour vegetables
€30

DOLCI | DESSERTS

Crema e caramello
Custard ice cream and caramel dressing
€8

Semifreddo all'amaretto
Amaretto parfait
€8

Ananas e maraschino
Ananas and maraschino (cherry liqueur)
€8

Babà, panna e arance
Babà (small leavened cake shaped like a mushroom), cream and orange
€8

Bonet
Chocolate pudding typical sweet from piedmont
€8

