
ANTINÉ

MENU

PËR TACHÉ / TO START

Vitello Tonnato	€ 17,00
Vitello Tonnato	
Salmerino, kefir e aneto	€ 18,00
Arctic char, kefir and dill	
Lumache al verde	€ 19,00
Snails in green	
Insalata Contadina	€ 16,00
Farmer Salad	

PËR CONTINUÉ / TO CONTINUE

Raviolini del Plin	€ 17,00
Raviolini del Plin (traditional stuffed pasta)	
Zuppa di sedano e Castelmagno	€ 16,00
Celery and Castelmagno cheese soup	
Tajarin, coniglio e peperoni	€ 21,00
Knife cut tajarin, rabbit and pepper	
Gnocchi di castagne, panna e burro nocciola	€ 18,00
Chestnuts gnocchi, cream and brown butter	

PËR FINÌ / TO FINISH

Brasato di Fassona al Barbaresco	€ 22,00
Fassona Barbaresco Braised	
Porcini, zabajone all'Arneis	€ 25,00
Porcini mushrooms, Arneis eggnog	
Cotoletta alla Torinese	€ 25,00
Turin- Style Cutlet	
Merluzzo e zucca	€ 26,00
Cod and pumpkin	

LE GALUPERIE / THE DELICACIES

Bunet	€ 10,00
Bunet	
100% nocciola	€ 10,00
100% hazelnut	
Tiramisù	€ 10,00
Tiramisù	
Panna Cotta di Capra	€ 10,00
Goat milk panna cotta	

PÈR I PÌ GOLOS / FOR GOURMAND

6 portate a scelta della cucina	€ 65,00
6 dishes choice from the kitchen	

I FORMAGG / THE CHEESES

La nostra selezione (al pz.)	€ 3,00
Our selection (per pcs.)	

Pane, grissini e coperto	€ 4,00
Bread, bread sticks and service	

PER MANTENERNE INTATTE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI A BASSE TEMPERATURE E MANTENUTI A -20°

IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO UTILIZZATI DEI PRODOTTI ALLERGENI, PER QUALSIASI INFORMAZIONE A RIGUARDO, RIVOLGERSI AL PERSONALE

TO KEEP THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC INTACT, SOME PRODUCTS CAN UNDERGO A TEMPERATURE ABATMENT AND MAINTAINED AT -20°

IF YOU HAVE FOOD ALLERGIES, PLEASE DISCLOSE THEM TO THE STAFF AT THE TIME OF ORDER

Mannel Bouchard

TUBER MAGNATUM



LA TRIFULA / THE TRUFFLE

Battuta di Fassona, maionese alla nocciola Raw Fassona veal meat, hazelnut maionese	€ 50,00
Uovo a bassa temperatura, fonduta al Raschera Low temperature cooked egg, Raschera fondue	€ 50,00
Tajarin al coltello, burro d'alpeggio Cut knife tajarin, mountain butter	€ 50,00
Sottofiletto di Fassona gratinato al tartufo Fassona sirloin, truffle gratin	€ 60,00
Gelato fior di latte Fior di latte ice-cream	€ 35,00
EL MENÜ COMPLET / WHOLE MENU	€ 200,00

I prezzi sono comprensivi del tartufo bianco

The prices included white truffle



A N T I N È

www.antine.it