

- 0.1 -

**Tonno Subito**

*Vitello Tonnato in Salsa Antica*  
Cirighin €8 - Campamac €13

**Par Té Par Mé**

*Paté di Fegatini di Coniglio Ricetta del 1877 con Foglie di Pane*  
Cirighin €6 - Campamac €10

**Scioglilingua 0.2**

*Lingua di Razza Piemontese Scottata con Bagnet Verde, Topinambur e Sale Fumé*  
Cirighin €8 - Campamac €13

**Materia**

*Tartare di Fassona e Caviale d'Acciuga*  
Cirighin €9 - Campamac €16

**Orti e Caprette**

*Tortino di Cavolfiore con Fonduta di Robiola di Roccaverano*  
Campamac €11

- 0.2 -

**I Me Cantun**

*Risotto con Blue del Moncenisio, Vermut Tavernier e Amaretti*  
Campamac €16

**Ci Troviamo in Langa**

*Tajarin 30 Tuorli su Fondo Leggero di Bagna Cauda e Tartufo Bianco D'Alba*  
Campamac €28

**Quattro Mani**

*Ravioli del Plin con Castelmagno D'Alpeggio e Santoreggia*  
Cirighin €9 - Campamac €16

**Alta Langa**

*Gnocchi di Patate con Gorgonzola e Nocciola Piemontese IGT*  
Cirighin €9 - Campamac €15

- 0.3 -

**Ganassa & Cugiarin**

*Guancia di Manzo al Nebbiolo e Arancia con Vellutata di Patate del Roero e Finocchio Caramellato*  
Campamac €18

**Fassona e Sancrau**

*Filetto di Fassona con Verza Brasata*  
Campamac €24

**Trotta**

*Filetto di Trota All'Arneis con Uvetta su Vellutata di Peperoni Arrostiti*  
Campamac €16

**Bollito Moderno**

*Bollito Misto Accompagnato da Salse*  
Campamac €18

**Tracce**

*Selvaggina e Taragna con Tuma Fusa*  
Campamac €20

**Senza Ripassi**

*Fritto di Carni, Ortaggi e Parti Dolci della Tradizione Piemontese*  
Campamac €20

- 0.4 -

**Sembri Calimero**

*Bunet con Amaretti, Cacao e Caffè*  
Campamac €7

**Sifonia Express**

*Tiramisù con Croccante di Amaretti e Caffè Torinese*  
Campamac €8

**Do Coio Coia**

*Cuore Caldo alla Nocciola con Sorbetto al Limone*  
Campamac €10

**Tume**

*Assiet di Formaggi Piemontesi*  
Campamac €10