

RISTORANTE BELLAVISTA

Battuta di Fassona e bagnetto verde <i>Veal tartare with parsley sauce</i>	12 €
Il vitello con salsa tonnata e capperi <i>Cold veal roast with tuna sauce and capers</i>	11 €
Flan di cardi con bagna caoda <i>Flan of cardoons with anchovy sauce</i>	10 €
Tortino di patate e funghi con fonduta <i>Potato and mushroom mini-cake with cheese fondue</i>	11 €
Tris della tradizione: battuta, vitello e flan <i>Three traditional appetizers: tartare, cold veal roast and flan</i>	15 €
Tajarin al ragù di salsiccia <i>Fresh tagliolini with sausage ragout</i>	12 €
Plin ai tre arrosti al burro e nocciola <i>Roast-stuffed thumb-sized ravioli with butter and hazelnuts</i>	13 €
Risotto ai funghi porcini <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	13 €
Arrosto di capocollo al latte e porri <i>Pork roast with milk and leeks</i>	14 €
Faraona stufata alle nocciole <i>Braised guinea fowl with hazelnuts</i>	14 €
Funghi fritti <i>Fried porcini mushrooms</i>	14 €
Formaggi, miele, cugnà <i>Cheese selection, honey, grape must sauce</i>	12 €
Bunet della tradizione con panna <i>Chocolate amaretto pudding with cream</i>	6 €
Zabaione al Moscato <i>Zabaione with sweet Moscato wine</i>	6 €
Tarte tatin con gelato alla crema <i>Tarte tatin, custard ice-cream</i>	6 €
Cuore morbido al fondente con salsa alla vaniglia <i>Warm chocolate cake with vanilla sauce</i>	6 €



MENU' BELLAVISTA

Il vitello con salsa tonnata e capperi
Cold veal roast with tuna sauce and capers

Flan di cardi con bagna caoda
Flan of cardoons with anchovy sauce

Plin ai tre arrosti al burro e nocciola
Roast-stuffed thumb-sized ravioli with butter and hazelnuts

Arrosto di capocollo al latte e porri
Pork roast with milk and leeks

Bunet della tradizione con panna
Chocolate amaretto pudding with cream

35 €

IL TARTUFO BIANCO

Battuta di Fassona <i>Veal tartare</i>	10 €
Uovo al padellino <i>Fried egg</i>	6 €
Tajarin fatti a mano <i>Homemade "Tajarin" pasta</i>	8 €
Fonduta di Fontina <i>Fontina cheese fondue</i>	10 €
+ Grattata di tartufo bianco	25 €
+ White truffle grating	25 €

Menu completo : 30 € + 25 € a grattata **di tartufo**

Full menu : 30 € + 25 € each truffle grating