

zuppe e minestre ~ soups

traditional minestrone soup \$98
minestrone di verdure

boston lobster bisque \$158
bisque di astice

le insalate ~ salads

mixed leaves crunchy salad with fresh tomino cheese, sweet piedmont hazelnuts,
croutons and honey dressing \$108
insalata croccante con tomino fresco, nocciole dolci piemontesi, crostini e dressing al miele

La Piola caesar salad with grilled chicken and croutons \$148
insalata caesar con pollo grigliato e crostini

traditional nicoise salad \$128
insalata nizzarda tradizionale

i taglieri ~ mixed cheese and cold cuts platter

single cheese or cold cut plate \$110
piatto di formaggio o salume singolo

selection of 4 cheeses or cold cuts \$275
selezione di 4 formaggi o salumi

selection of 6 cheeses or cold cuts \$380
selezione di 6 formaggi o salumi

i formaggi ~ our cheeses

testun d.o.p., castelmagno d'alpeggio d.o.p. (12 months aging), raschera d.o.p., tuma d'la paja
d.o.p., fontina d'aosta, gorgonzola dolce d.o.p., parmigiano 24 months, tre latti, toma biellese,
gratin blu

i salumi ~ our cold cuts

prosciutto di san danielle 16 months, salame felino, finocchiona, speck,
mortadella al pistacchio, coppa di parma, porchetta, lardo piemontese

antipasti - appetizers

bruschetta the piedmont way with garlic and extra virgin olive oil drizzle \$58
suma d'aj

italian luganica sausage and parmigiano 24 months crostini \$98
crostoni di salsiccia luganica e parmigiano

traditional bruschetta with freshly chopped tomatoes, basil and extra virgin olive oil \$88
bruschetta classica al pomodoro e basilico

italian anchovie fillets served with traditional "salsa verde", butter and grilled farmer bread \$98
acciuغه al verde con riccioli di burro e crostini di pane casereccio

traditional alba style veal carpaccio with celery and shaved parmigiano cheese \$138
albese con sedano e parmigiano

piedmont fresh cheese served the traditional way with "salsa verde", "salsa rossa" & langhe i.g.p. hazelnuts with honey \$96
tomini piemontesi verdi, rossi e con nocciole e miele

san daniele 16 months cured ham and fresh burrata cheese \$186
prosciutto di san daniele 16 mesi e burrata

thin sliced poached veal served cold with tonnata sauce \$118
vitello tonnato tradizionale

seasonal vegetable flan with mountain cheese fondue \$88
flan di verdure di stagione con fonduta di toma di montagna

bagna caoda with vegetables ratatouille \$88
verdure in bagna caoda

grilled mediterranean octopus, potatoes, ligurian taggiasca olives, confit cherry tomatoes \$158
insalata di polipo del mediterraneo con patate, olive taggiasche e pomodorini confit

grilled "chivasso" tomino cheese wrapped in speck served with onion confit \$128
tomino di chivasso grigliato in cartoccio di speck e marmellata di cipolla

piemonte mix starters, chef's selection of 3 cold and 3 hot starters \$228
selezione dello chef di antipasti piemontesi caldi e freddi

full / half

spaghetti with tomato sauce and fresh basil \$118 / \$65
spaghetti al pomodoro e basilica

 **traditional piedmont style agnolotti with beef ragu' \$158 / \$85**
agnolotti tradizionali piemontesi al ragu' di carne

 **homemade pappardelle pasta with wild boar ragu' \$168 / \$89**
pappardelle fatte in casa con ragu' di cinghiale

spaghetti "alla chitarra" with sardinian dried mullet eggs sauce \$188 / \$98
spaghetti "alla chitarra" alla bottarga di muggine

 **traditional handmade plin filled with veal served with roast gravy \$178 / \$96**
agnolotti del plin con ripieno di vitello fatti in casa, serviti con sugo d'arrosto

 **homemade tjarin with luganica sausage white ragu' and radicchio \$158 / \$85**
tjarin fatti in casa con radicchio e ragu' bianco di salsiccia luganica

"carnaroli" risotto with italian porcini mushrooms (please allow 25 min. cooking time)
risotto carnaroli ai funghi porcini italiani \$228 / \$118

boston lobster linguine Mancini, fresh spinach and basil dressing served with bisque \$288
linguine Mancini all'astice con bisque, spinaci freschi e dressing di basilico

 our homemade pasta

i secondi - main courses

fontina d'aosta d.o.p, raschera d.o.p. and gorgonzola d.o.p. cheese served with polenta \$178
polenta concia

wild boar civet with soft polenta \$188
polenta e cinghiale

braised beef in barolo wine served with roasted potatoes \$238
brasato al barolo con patate arrosto

u.s. kurobutta pork chop schnitzel served with mash potatoes \$228
milanese di maiale nero (u.s.) servita con pure 'di patate

grilled australian black angus striploin served with french fries \$258
tagliata di black angus australiano servito con patate fritte

australian lamb rack with mixed mushrooms \$268
carre 'di agnello australiano con funghi misti

whole tuscan sea bass in salt crust with seasonal vegetables
(please allow 25min. cooking time) \$286
branzino della toscana in crosta di sale con verdure di stagione

scottish salmon with orange, fresh endive leaves and yogurt sauce \$258
trancio di salmone scozzese con arancie, indivia e salsa allo yogurt

peppered italian mussels with white wine napoli style ½ kg \$208, 1kg \$398
impepata di cozze italiane

i contorni - side dishes

mixed grilled vegetables \$68
verdure miste alla griglia

oven roasted potatoes with rosemary \$68
patate arrosto

sauté french beans \$68
fagiolini saltati al burro

mashed potatoes \$68
pure 'di patate

sauté spinach \$68
spinaci saltati al burro

french fries \$68
patate fritte

All prices are subject to a 10% service charge