

Gli Antipasti

Il tagliere di Salumi 15,00
Cold cuts platter

La selezione di Formaggi 15,00
Selection of cheese ⁷

Mozzarella di bufala e Prosciutto Crudo 12,00
Buffalo Mozzarella and Raw Ham ^{4,7}

Mozzarella di bufala e Acciughe del Cantabrico 13,00
Buffalo Mozzarella and Cantabrian Anchovies ⁷

Caprese con Mozzarella di bufala 12,00
Caprese salad with buffalo Mozzarella ⁷

Pane, burro e acciughe del Cantabrico 12,00
Bread, butter and Cantabrian anchovies ^{1,4,7}

Il Condiviso To share €30,00

1,3,7,10

Salumi
Cold cuts

Formaggi
Mix of cheese

Crostini piemontesi
Piedmontese croutons

**Polpette al sugo e pane
croccante**

Meatballs with tomato sauce and
bread

Focaccia e burro di casa
Focaccia with homemade butter

La Tradizione

Vitello tonnato 16,00
Traditional veal with tuna sauce 3,4,9,10

Battuta di fassona all'Albese 15,00
Fassona Tartare 3,4,10

Pinzimonio in bagna cauda estiva 9,00
Vegetables with Bagna Cauda, a typical Piedmontese sauce with anchovies and garlic 3,4,7,9

Panzanella di lago 9,00
Lake fish panzanella 1,4

I Crostini Hibou €13,00

1,4,7,10

Crostino al Vitello tonnato
Crouton with veal and tuna sauce

Crostino con tartare di Fassona e burrata
Crouton with Fassona Tartare and burrata cheese

“Scarpetta” al sugo
“Scarpetta” bread with homemade tomato sauce

Crostino con Toma e Giovanna
Crouton with Toma cheese and “Giovanna” ham

I Primi

Spaghettone al pomodoro con burrata e basilico ^{1,7}	15,00
Spaghettone with tomato sauce, burrata cheese and basil	
Tajarin al ragù bianco di vitello	15,00
Tajarin pasta with veal white ragù ^{1,3,7,9}	
Cannelloni di Ricotta e spinaci, salsa al datterino giallo, verdure croccanti e basilico	15,00
Ricotta and spinach cannelloni, yellow datterino tomato sauce, crisp vegetables and basil ^{1,3,7}	
La Paniscia	15,00
“Paniscia Risotto”, typical risotto with vegetables and salami ^{7,9}	
Ravioli del Plin al burro, tartare di fassona, tartufo	20,00
Ravioli del Plin with butter, Fassona beef tartare, truffle ^{1,3,7,9,12}	

I Secondi

Porchetta di vitello, Peperone e patate arrosto, scalogno caramellato 15,00

Roast veal, peppers and roast potatoes, caramelised shallots ^{7,10}

Controfiletto di manzo, patate e spinacini saltati 25,00

Beef sirloin, potatoes and sautéed spinach ⁷

Hamburger di Fassona, pancetta crispy, Toma d'Alpeggio, cipolla caramellata, senape, miele e patatine fritte 18,00

Fassona Hamburger , crispy bacon, Toma d'Alpeggio cheese, caramelized onion, mustard, honey and french fries ^{1,3,7,10}

Costine di maiale BBQ, erba cipollina, patate al forno e le sue salse 16,00

BBQ pork ribs, chive, backed potatoes and sauces

Fish and chips piemontese 20,00

Piedmontese fish and chips ^{1,3,4,7}

Polpette di legumi, hummus di ceci e fiori di zucca fritti 12,00

Legume balls, chickpeas hummus and fried zucchini flowers ^{1,3,10,11}

I Dolci €8,00

Bunet ^{1,3,7}

Traditional pudding with chocolate and amaretto

Crème Caramel ^{1,3,7}

Tiramisù ^{1,3,7}

Tarte Tatin con gelato alla crema

Tarte Tatin with ice cream ^{1,3,7}

Sorbetto, Mela, Limone, Lampone e pesca

Sorbet, Apple, Lemon, Raspberry and Peach

I Segreti del Hibou: Il Nostro Gelato Artigianale ^{3,7}

Il segreto del Hibou?

Nessun trucco, solo tempo e natura. Selezioniamo le materie prime con cura meticolosa e le lavoriamo a piccoli lotti per garantirti una freschezza assoluta. La tradizione artigianale, racchiusa in un cucchiaino.

The secret behind Hibou?

No tricks, just time and nature. We select our ingredients with meticulous care and process them in small batches to guarantee absolute freshness. Artisanal tradition, captured in a spoon.



ALLERGENI

- 1. Glutine - Gluten**
- 2. Crostacei - Shellfish**
- 3. Uova - Eggs**
- 4. Pesce - Fish**
- 5. Arachidi - Peanuts**
- 6. Soia - Soy**
- 7. Latte - Milk**
- 8. Noci - Nuts**
- 9. Sedano - Celery**
- 10. Senape - Mustard**
- 11. Semi di sesamo - Sesame seeds**
- 12. Anidride solforosa e solfiti**
- Sulphur dioxide and sulphites
- 13. Lupini - Lupins**
- 14. Molluschi - Molluscs**