
HIBOU
BISTROT

Antipasti

Uovo e patate
Uovo pochè alla milanese, crema Parmantier
Milanese-style poached egg, crème Parmantier 1,3,7
€12,00

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

Il tagliere di salumi
Platter of charcuterie 7
€15,00

La selezione di formaggi
Selection of cheese 7
€15,00

Battuta di Fassona albese
Piedmontese tartare 3,4,10
€16,00

Bagna cauda
Con varietà di verdure cotte e crude 4,7,9,10
Bagna cauda with a selection of cooked and raw vegetables
€12,00

Jacket potatoes piemontesi 1,3,4,7,9,10
Tartare, bagna cauda, vitello tonnato, bagnet, Gorgonzola
With tartare, bagna cauda, vitello tonnato, bagnet, Gorgonzola
€15,00

Primi

Pappardella al ragù di cinghiale
Pappardelle with wild boar ragù [1,3,9]

€15,00

Pasta e fagioli
Ripieno di costine affumicate, crema di fagioli e cotica soffiata
Pasta stuffed with smoked ribs, bean cream and crispy pork [1,3,9]

€15,00

Plin, burro, salvia e tartare
Plin tradizionali, burro aromatico, tartare, salvia fritta
Ravioli del Plin with butter, tartare, fried sage [1,3,7]

€15,00

Cavatelli al ragù di corte e ciccioli croccanti
Cavatelli with a ragù of farmyard meat and crispy pork rind [1,3,7]

€15,00

Paniscia della Pia
Paniscia Risotto", typical risotto with vegetables and salami [7,9]

€15,00

Gnocchi di castagne, funghi, castelmagno e prosciutto d'oca
Chestnut gnocchi with mushrooms, Castelmagno cheese and goose ham [1,7]

€15,00

Secondi

Guancia brasata e puree *Braised beef cheek and mashed potatoes* [7]	€20,00
Coppa di maiale, bagna cauda, cipolla brasata, indivia *Pork neck, bagna cauda, braised onion, endive* [4,7]	€20,00
Porchetta di vitello, radicchio, pera al rosmarino *Veal porchetta, radicchio, pear with rosemary* [7,10]	€20,00
Fritto di bosco *Porcini, polenta, cardoncelli, salvia* [1,3] *Fried mix of porcini mushrooms, crispy polenta, trumpet royale, sage*	€20,00
Controfiletto di manzo, patate e spinacini saltati *Beef sirloin, potates and sautéed spinach* [7]	€25,00
Hamburger di fassona *Bacon, Toma d'Alpeggio, cipolla caramellata, senape al miele, patatine* *Hamburger, bacon, Toma d'Alpeggio, onion, honey mustard, fries* [1,3,7,10]	€20,00

Dolci

Bunet *Traditional pudding with chocolate and amaretto* [1,3,7]	€7,00
Crème Caramel [3,7]	€7,00
Tiramisù [1,3,7]	€7,00
Tarte Tatin con gelato alla crema Tarte Tatin with ice cream [1,3,7]	€7,00
Sorbetto, Mela, Limone, Lampone e Pesca *Sorbet, Apple, Lemon, Raspberry and Peach*	€7,00
Il Nostro Gelato Artigianale [3,7]	€7,00

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