

GLI ANTIPASTI

(STARTERS)

IL CARPACCIO

Carpaccio di Fassona , sale , pepe , olio Evo , aglio nero , salsa acciughe del Cantabrico , cremoso di robiola

Fassona Carpaccio , Evo oil , salt , pepper , black garlic , Cantabrian anchovy sauce , creamy robiola cheese

(4- 6-7)

15€

LA "DADOLATA... FUME' "

Cruda di Fassona servita a dadolata , sale , pepe , olio Evo , Gelè di vermouth rosso , chips di bietola rossa

Our Raw Meat served in cubes , Evo oil , salt , pepper , Red Vermouth Gele' , red chard chips , smocked with Beech wood

()

13€

LA NOSTRA "CRUDA GOURMET "

Battuta di Vitella Unica Martini , pan brioches , foie gras , salsa al mirtillo , chips croccante di verdure , senape

Vitella Unica Martini Tartare , sweet bread , flakes of foie gras , blueberry sauce , chips of vegetables , mustard

(1-3-7-10)

16€

IL VITELLO TONNATO

Girello di Fassona cotto al "giusto rosa " con salsa tonnata alla Piemontese

Fassona "girello " , CBT cooked , Piemontese Tuna sauce ,

(1-3-4-10)

12€

LA TRADIZIONE

*Tris di antipasti della tradizione Piemontese - vitello tonnato , carne cruda , involtino peperone
con la nostra salsa Bove's*

*Trio of traditional Piedmontese starters - veal with tuna sauce , fassona tartare , sweet pepper
roll with Bove's sauce*

(1-3-4-6-7)

16€

I NOSTRI SALUMI

Selezione dei nostri migliori salumi , giardiniera fatta in casa

Selection of our best cures served with sweet&saour vegetables

0

18€

LA PASTA**

(First Dishes)

Tutta la pasta è fatta da noi con l'utilizzo delle migliori farine e uova

All pasta is homemade by us , using the best flours and eggs

I TAJARIN 'D TERESA

Tajarin fatti in casa e tagliati a mano con il nostro Ragù' alla Piemontese

Homemade pasta hand cut – Piedmontese Ragù

(1-3-7-9)

12€

IL PLIN DI MAGRO

Agnolotti del Plin di magro(erbette e ricotta) al burro e timo

Plin Agnolotti (herbs-spinach-ricotta)with butter and thyme

(1-3-7)

12€

IL PLIN "TESTA-CÙ"

Agnolotti del Plin con guancia e coda di Fassona- riso e scarola – con il suo fondo di cottura e gocce di pomodoro

Plin Agnolotti whit Fassona Cheek and tail – rise and escarole – its cooking sauce and tomato drops

(1-3-7)

15€

IL TORTELLO DI AGNELLO

Tortello con ripieno di Agnello – il suo fondo di cottura – crema di Sedano Rapa

Tortello stuffed with lamb , its cooking juices and celeriac cream

(1-3-7)

15€

I BOVE'SANI

I NOSTRI BURGER / OUR BURGERS

*TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE * / ALL SERVED WITH FRENCH FRIES**

Li puoi avere anche serviti senza il pane

You can also have them without bread

IL ...BASE

Hamburger di fassona 150gr , formaggio raschera , pancetta croccante,salsa rubra , insalata riccia , pomodoro a fette

Veal burger 150 gr , raschera cheese , crispy bacon , rubra sauce , curly salad , sliced tomato

(1-7)

13€

ANDREA ...il Piccante

Hamburger di fassona 150gr , formaggio raschera , 'NDUIA , pancetta croccante , insalata riccia , pomodoro a fette

Veal burger 150 gr , raschera cheese , 'NDUIA , crispy bacon , curly salad , sliced tomato

(1-7)

13€

LA ROCK STAR (Nashville Burger)

Hamburger di fassona 150gr , anelli di cipolla croccanti , cheddar , Bbq , bacon croccante , insalata riccia , pomodoro a fette

Veal burger 150 gr , cheddar cheese , BBQ , crispy bacon , crispy onion rings , curly salad , sliced tomato

(1-3-7)

16€

IL "GIAPU " ... nel Piatto

*Hamburger di Fassona 150 gr, cotto in salsa teriyaki , cavolo cinese scottato , funghi Haki ,
insalata di Daikon e carote , Edamame , wasabi , polvere di te matcha, pomodoro a fette*

*Fassona burger 150 gr. , cooked in teriyaki sauce , seared Chinese cabbage , Haki mushrooms ,
Daikon and carrot salad , Edamame , wasabi , Matcha tea , sliced tomato*

(1-3-6-7)

20€

LUIGI ... IL "CICCIONE "

*Hamburger di Fassona 150 gr , formaggio raschera , pancetta , cipolla caramellata , uovo ,
insalata riccia , pomodoro a fette , Majo*

Fassona burger 150 gr. , raschera cheese , bacon , egg , curly salad , sliced tomato , majo

(1-3-6-7-10)

16€

MARGHERITA

*Hamburger di verdure di stagione , formaggio raschera , insalata riccia , pomodoro a fette , majo
alla soia*

Seasonal vegetable burger , raschera cheese , curly salad , sliced tomato , soy mayonnaise

(1-6-7)

14€

SALSE in aggiunta /Extra sauce

0,50€

LE CARNI

(MEATS)

Le carni le cuociamo tutte al sangue per esaltarne le qualità .

Richiedi eventualmente la cottura che preferisci al momento dell'ordine .

We cook the meats Rare to enhance its qualities .

Please request the cooking you prefer when ordering .

IL CUBO di BOVE'S

Cubo di Fassona 220gr . , funghi Cardoncelli spadellati , contorno

Fassona cube 200 gr. , tender , light , sauteed Cardoncelli mushrooms , vegetables

0

22€

FILETTO ...NATURE

Filetto di Fassona , 250 gr. , olio Evo , sale Maldon

Fassona Filet , 250 gr. , Evo oil , Maldon salt

0

25€

FILETTO BOVE'S

Filetto di Fassona , 250 gr. , fondo bruno al caffè , scaglie di cioccolato fondente , polvere di caffè , contorno

Fassona Filet , 250gr , brown ground coffee , chocolate flakes , coffee powder , vegetables

0

28€

Il nostro FILETTO alla ROSSINI

Filetto di Fassona , 250 gr , pan brioches , scaloppa di Foie Gras , Tartufo Nero , fondo bruno di cottura , Patata Anna

Fassona Filet , pan brioches , escalope of Foie Gras , Black Truffle , cooking brown background , Patata Anna

(1-3-6)

35€

LA COSTATA

La migliore bistecca con l'osso , tenera e gustosa , frollata e marinata dallo Chef

The Best tender & tasty T-Bone steak , aged and marinated by the Chef

0

6 €/HG

L'IMPERFETTA

La nostra Cotoletta alla Milanese con l'osso , di Fassona Piemontese , 330gr, impanata nel pane panco , cotta nel burro chiarificato , servita con patate fritte e salsa Majo

Our Milanese with Bone , 330 gr , breaded in Panco bread , cooked in clarified butter , French Fries , Majo

(1-3-7)

25€

TAGLIATA DI POLLO

Tagliata di pollo alla piastra , emulsione di barbabietola-zenzero-limone , misticanza

Grilled chicken cut , beetroot-ginger-lime , mixed salad

0

12€

CONTORNI

Contorno di stagione / Vegetables 6€

Patate Fritte /French Fries 4€

Insalata mista /Mixed Salad 5€

I DOLCI**

(DESSERTS)

Tutti i dolci sono fatti da noi

Accompagnali con un calice di vino dedicato

All desserts are made by us

Accompany them with a glass of wine dedicated to them

IL ... BUNET

Il nostro tipico budino con cioccolato e amaretti

Our typical chocolate and amaretti pudding

(3-7-8)

6€

IL TIRAMISU'

Dolce al bicchiere

(3-7)

6€

TORTA DI NOCCIOLE con Gelato

Hazelnuts cake with Ice cream

(7-8)

7€

TORTA DI MELE

Torta di mele – gelato Te Macha

Apple cake with Macha Tea

(7-8)

6€

LA PANNA COTTA

Al Pepe di Sichuan , confettura di Rabarbaro e lime oppure con frutta fresca

Served with Sichuan Pepper or Rhubarb and lime Jam

(7)

6€

IL GELATO

Ice Cream

(3-7)

6€

I FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi /confetture e miele

Our selection of cheese / Jams and honey

(7)

5 pezzi / pcs

12€

Coperto / Service

3€