

Le nostre proposte di Menù

Menù della Tradizione

€ 38,00

Vitello Tonnato

"Vitello Tonnato"

Gnocchi al Castelmagno

*Potatoes Gnocchi With
"Castelmagno" Cheese*

oppure/or

Plin al fondo bruno

*Plin Ravioli in stock sauce
(meat sauce)*

*Guancia Brasata
al Nebbiolo*

*Veal Cheek braised
in Nebbiolo wine*

"La Nocciola nel piatto"

Hazelnut dessert

oppure/or

Tris di formaggi

Trio of cheese

Menù Degustazione

€ 43,00

Solo per tutto il tavolo

Only for all Guests

*Cinque Portate
scelte dallo chef*

*Five Courses chosen
by the Chef*

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.

In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere glutine, Crostacei, Latte, uova, pesce, frutta secca, solfiti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi

We kindly ask our costumers to inform us about any food allergies or intolerances. If requested, our staff will inform you about the presence of allergens in each food that we serve.

Please be informed that in this place we serve food that may contain the following allergens: cereals with gluten, fish and shellfish, milk, eggs, nuts, sulphites, celery, soy, sesame, mustard.

Menu a la Carte

Antipasti / Starters

<i>Tris di Langa (Vitello Tonnato, Battuta e Salsiccia di Verduno)</i> <i>Trio of Langa (Vitello Tonnato, Raw veal tartare, Raw veal Sausage)</i>	€ 16,00
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 12,00
<i>Battuta di Fassona, Verdurine e salsa di acciughe</i> <i>Raw Veal Tartare, Vegetables and Anchovies sauce</i>	€ 12,00
<i>Uovo in crosta, fonduta di parmigiano, funghi e Tartufo nero</i> <i>Poached and fried Egg, Parmesan Cheese Fondue, Mushrooms and Black Truffle</i>	€ 14,00 ✓
<i>Peperone e Tonno</i> <i>Bell Pepper and Tuna fish</i>	€ 12,00
<i>Polpo, Calamari, Mango e Senape</i> <i>Octopus, Squid, Mango, Mustard</i>	€ 15,00
<i>Gamberi, cialda al Nero di Seppia, Ricotta e Salsa di arance al forno</i> <i>Prawns, Black Ink Pastry, "Ricotta" Cheese and Roasted Orange Sauce</i>	€ 15,00
<i>Lingua di Fassona, Giardiniera di Verdure</i> <i>Veal Tongue, Pickled Vegetables</i>	€ 13,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed Salad</i>	€ 9,00 ✓


Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, secondo le norme HACCP

Pane e Coperto € 2,00

Primi Piatti / Pasta Courses

<i>Ravioli di Cacao, Blu di Mucca, Pere</i> <i>Cocoa Ravioli, Blue Cheese and Pear</i>	€ 12,00 ✓
<i>Tajarin al ragù di Fassona</i> <i>Tajarin (handmade noodles) with Fassona meat Ragout</i>	€ 11,00
<i>Ravioli del Plin al Fondo Bruno o "Tovagliolo"</i> <i>Plin Ravioli in Stock Sauce (Meat Sauce) or Natural Style</i>	€ 12,00
<i>Risotto Carnaroli Taleggio, Zucca e Amaretti</i> <i>"Carnaroli" Risotto, "Taleggio" Cheese, Pumpkin and Amaretti Biscuits</i>	€ 13,00 ✓
<i>Ravioli di Pomodoro, Seirass,</i> <i>Melanzana Affumicata, Mandorle</i> <i>Tomato Ravioli, "Seirass" Cheese, Smoked Eggplant and Almonds</i>	€ 12,00 ✓
<i>Gnocchi di patate al Castelmagno</i> <i>Potatoes Gnocchi With "Castelmagno" Cheese</i>	€ 12,00 ✓
<i>Spaghetti al Nero di Seppia, Alta Langa e Gamberi</i> <i>Black Ink Spaghetti, Alta Langa Wine and Prawns</i>	€ 14,00
<i>Dalla Tradizione: la Trippa in Umido</i> <i>By the Tradition: The Tripe</i>	€ 12,00

Secondi Piatti

<i>Agnello alla griglia, Mostarda di Frutta</i> <i>Grilled Lamb and Fruit Mustard</i>	€ 18,00
<i>Petto d'Anatra al Passito</i> <i>Duck Breast in Passito Wine Sauce</i>	€ 17,00
<i>Tagliata di vitello in crosta di Nocciole</i> <i>Veal Tagliata in Hazelnuts Crust</i>	€ 16,00
<i>Baccalà Mantecato</i> <i>Mashed Cod Fish</i>	€ 16,00
<i>Maialino glassato al Miele</i> <i>Pork glazed in Honey</i>	€ 16,00
<i>Guancia di vitello brasata al Nebbiolo</i> <i>Veal cheek braised in Nebbiolo Wine</i>	€ 16,00
<i>Dalla Tradizione: La Finanziara</i> <i>By the Tradition: "Finanziara"</i>	€ 16,00
<i>Piatto di degustazione di formaggi con salse</i> <i>Tasting Plate of local Cheese with sauce</i>	€ 16,00 

Tutti i secondi vengono serviti con contorni di stagione
All our main courses will be served with seasonal vegetables

Carta dei Dessert

<i>Semifreddo al Moscato Passito, Pere e Cioccolato</i> <i>Moscato Passito Parfait, Pear and Chocolate</i>	€ 8,00
<i>Gelato Fior di latte, Meringa e Zabaglione</i> <i>Fior di latte ice-cream, Meringue and Hot Zabaglione</i>	€ 8,00
<i>Panna cotta Pesche e Amaretti</i> <i>Panna Cotta Peach and Amaretti Biscuits</i>	€ 8,00
<i>Mousse al Cioccolato Bianco e Passion Fruit</i> <i>White Chocolate Mousse, Passion Fruit</i>	€ 8,00
<i>Tartelletta di mela con gelato alla Vaniglia (10 min)</i> <i>Apple Tart with Vanilla Ice cream (10 minute-wait)</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto, Gelato o Affogato</i> <i>Sorbets, Ice cream or Affogato Style</i>	€ 6,00
<i>La Nocciola nel Piatto...</i> <i>Hazelnuts Dessert</i>	€ 8,00
<i>Degustazione di formaggi locali 3 o 5 pezzi</i> <i>Tasting of 3 or 5 pieces of local cheese</i>	€ 6,00 / 10,00
<i>Vini da Dessert al Calice</i>	
<i>Moscato d'Asti</i>	€ 4,00
<i>"La Bella Estate" Moscato Passito</i>	€ 5,00
<i>Forteto della Luja Moscato Passito</i>	€ 8,00
<i>Cornarea "Tarasco" Passito di Arneis</i>	€ 6,00
<i>Pariuss Vino Rosso da Uve Stramature</i>	€ 5,00
<i>Pedro Ximenez Gran Reserva</i>	€ 8,00