

Le nostre proposte di Menù

Our Menu Suggestions

Solo Per Tutto il Tavolo - Only for the whole Table

Menù della Tradizione
Traditional Menu
€ 40,00

Menù Degustazione
Tasting Menu
€ 49,00

Vitello Tonnato
"Vitello Tonnato"

Ravioli del Plin
al Fondo Bruno
oppure
Gnocchi Al Castelmagno

Cinque portate
scelte dallo Chef
Five courses
choose from
the Chef

Guancia brasata
al Nebbiolo
Veal cheek braised
in Nebbiolo Wine

Abbinamento 5 vini
Pairing 5 wines
€ 40,00

Dessert

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

Pane e Coperto € 3,00

Menu a la Carte


La **scelta minima** alla carta è di **due piatti** a persona da scegliere tra antipasti, primi piatti e secondi.

The **minimum choice** "A la Carte" is **two dishes** per person to choose from starters, first and main courses.

Antipastí - Starters


Tris di Langa

Trio of Langa

€ 18,00 


Vitello Tonnato

"Vitello Tonnato"

€ 15,00 


Battuta di Fassona e Maionese alla Nocciola

Raw Veal Tartare and Hazelnuts Mayo

€ 15,00 



Uovo croccante, Fonduta di Raschera e Agretti

Fried poached Egg, Raschera cheese fondue and Agretti

€ 16,00 


Bavarese agli Asparagi e Verdurine di Stagione

Asparagus Bavarois and Seasonal vegetables

€ 15,00  


Lingua alla brace, cipolla rossa e le sue salse

Grilled veal Tongue, red onions, parsley and Tomato sauces

€ 15,00 


Polpo scottato, crema di Ceci al Rosmarino

Octopus, chickpea cream and rosemary

€ 16,00 



Parmigiana di Melanzane e Gamberi

Eggplant "Parmigiana" Style and Shrimps


€ 16,00 

Insalata Mista

Mixed Salad

€ 10,00  

 Senza Glutine/Gluten Free

 Vegetariano/ Vegetarian

Primi Piatti - First Courses

Ravioli di Ricotta Seirass e Asparagi e pomodoro fresco
Asparagus and Ricotta cheese Ravioli with fresh tomato sauce € 16,00 ✓

Tajarin al ragù di Fassona
"Tajarin" (handmade noodles) with Fassona meat ragout € 16,00

Ravioli del Plin al Fondo Bruno o "Tovagliolo"
Plin Ravioli in Stock Sauce or Natural Style € 16,00

Risotto Carnaroli, Ossobuco e Zafferano
"Carnaroli" Risotto, Veal Shank and Saffron € 16,00 ✗

Gnocchi di Patate al Castelmagno
Potatoes Gnocchi with Castelmagno chesse € 16,00 ✓

Spaghetti al nero di Seppia, Gamberi e Alta Langa
Black Ink Spaghetti, Shrimps and Alta Langa € 17,00


Dalla Tradizione: la Trippa
From the tradition: The Tripe € 16,00 ✗

Le Nostre Paste Fresche e il Pane Sono Prodotti in casa
con Farina Biologica
Our Handmade Pasta and bread are homemade
with Biological Flour

Secondi Piatti / Main Courses


Filetto di Maialino al Mirto, finocchi alla Brace

Pork Filet with Mirto sauce, grilled felled

€ 21,00 


Faraona in due cotture: "capunet" di Coscia e Petto con il suo ristretto

Guinea Fowl in double service

€20,00 


Tagliata di Fassona in crosta di Nocciole

"Fassona" Tagliata steak in hazelnuts crust

€ 20,00 


Trancio di Pescato, patate, porri e Beurre Blanc

Fresh Fish of the day, potatoes, leeks and Beurre Blanc

€ 20,00 



Dalla Tradizione... la Finanziera

Traditional Finanziera, meat soup with Offal and vinegard

€ 20,00 


Piatto di degustazione di formaggi con salse

Tasting plate of Local Cheese with sauces

€ 18,00  

Guancia di Fassona Brasata al Nebbiolo

Veal cheek braised in Nebbiolo wine

€ 18,00 

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

Carta dei Dessert

<i>Pannacotta, Croccante al Sesamo e Mou salato</i> <i>Pannacotta, crounchy sesame, salty caramel</i>	€ 9,00 
<i>Gelato allo Yogurt, Ciliegia e crumble Viennese</i> <i>Yoghurt ice-cream, Cherries and Viennoise Crumble (nuts)</i>	€ 9,00 
<i>Cannolo al Cioccolato Bianco e Mandarino, gelato alla mandorla</i> <i>Stuffed "Cannolo" with white chocolate and mandarin, almond ice-cream</i>	€ 9,00
<i>La nocciola nel Piatto</i> <i>100% Hazelnuts: cake, mousse and ice cream</i>	€ 9,00 
<i>Croccante, Mousse di Pistacchio, Ricotta e Liquirizia</i> <i>Cookie, Pistachio mousse and licorice</i>	€ 9,00
<i>Semifreddo al Cioccolato e Fragole fresche</i> <i>Chocolate parfait and fresh Strawberries</i>	€ 9,00 
<i>Degustazione di formaggi locali 3 o 5 pezzi</i> <i>Tasting plate of Local Cheese 3 or 5 pieces</i>	€ 8,00/12,00 
<i>Vini da Dessert al Calice / Sweet Wine by the Glass</i>	
<i>Moscato d'Asti</i>	€ 4,00
<i>"La Bella Estate" Vite Colte Moscato Passito</i>	€ 7,00
<i>"Redento" Moscato Passito Romano Dogliotti</i>	€ 8,00
<i>Passito di Arneis "Tarasco" Cornarea</i>	€ 10,00
<i>Tokaji Edes Szamorodni 2018</i>	€ 13,00