



## *I nostri menù:*

### **Il Menù Degustazione 60e**

Un Menù a 6 portate scelte dalla cucina: un'esperienza culinaria che seleziona i piatti del giorno, la tradizione di langa e la stagionalità degli ingredienti.

Il menù è richiesto per l'intero tavolo.

Comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al personale di sala.

**Abbinamento 4 calici 25e**

A 6-course Menù chosen from our Chef: a gastronomic experience that select the dishes of the day, the tradition of Langa and the seasonality of the ingredients.

The Menù is requested for the entire table

Please communicate us your allergies and/or intolerances.

**Wine pairing 4 glasses 25e**

### **Il Menù Gemella 45e**

Tris della Tradizione - A sample of three Traditional Startes

Plin - Traditional Plin in our brown stock

Guancia di Vitello Brasata al Barolo - Veel cheek braised in Barolo wine

Scelta del Dessert o Selezione di Formaggi - Dessert of the day or Cheese selection

**Abbinamento 3 calici 20e**

**Wine pairing 3 glasses 20e**

Coperto/Place setting 3,00 €

Acqua minerale/Mineral water 3,50€

Per i gruppi superiori alle 6 persone verrà proposto un menù uguale per tutti, al fine di assicurare un'organizzazione ottimale del servizio e farvi apprezzare al meglio la nostra cucina.

For groups of more that 6 people, a set menu will be offered to ensure optimal service organization and to allow everyone to fully appreciate our cuisine.

## Alla Carta:

### *Antipasti / Starters*

#### **Tris della tradizione 15**

Vitello Tonnato, Battuta, Peperone con salsa verde  
A sample of Veal Loin in sousvide, Raw Fassona meat beaten with a knife, peppers with green sauce

#### **Uovo 15**

Uovo croccante, asparagi, pancetta, balsamico, crema di Raschera  
Crispy egg, asparagus, bacon, balsamic on Raschera cream

#### **Sarde 16**

Sarde arrotolate con mollica, crema di funghi, arance e patate  
Rolled sardines with breadcrumbs, mushroom cream, oranges, and potatoes

#### **Albese 16**

Albese di manzo, maionese di nocciola, parmigiano, rucola, tartufo nero  
Veal Carpaccio, hazelnut mayonnaise, parmesan, arugula, black truffle

### *Primi / First Courses*

#### **Plin 15**

Plin della tradizione al nostro fondo bruno  
Traditional Plin in our brown stock

#### **Ravioles 16**

Ravioles al pesto di basilico, cozze, mollica di zafferano  
Ravioli with basil pesto, mussels, saffron crumbs

#### **Spaghettone 17**

Spaghettone, guancia di maiale, crema di piselli, pepe rosa  
Spaghettone, pork cheek, pea cream, pink pepper

#### **Risotto 18**

Risotto Carnaroli, Castelmagno, animelle e fondo bruno, granella di nocciole  
Carnaroli risotto, Castelmagno, sweetbreads and brown sauce, hazelnut crumbs

### *Secondi / Second Courses*

#### **Guancia 17**

Guancia di manzo brasata su morbido di patate  
Braised beef cheek on soft potatoes

#### **Rolata 18**

Rolata di Filetto di Maiale, funghi, pancetta, ricotta, salsa di aceto balsamico addensato  
Pork Tenderloin Roll, mushrooms, bacon, ricotta, thickened balsamic vinegar sauce

#### **Anatra 20**

Petto d'anatra scottato, salsa vin brulè, purea di zucca  
Seared duck breast, mulled wine sauce, pumpkin puree

#### **Pesce del giorno 23**

Proponiamo piatti di pesce in base alla stagionalità, fatevi consigliare dal nostro staff  
Fish of the day