



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 Starters

Plin - Traditional Plin in our brown stock

Guancia di Vitello Brasata al Barolo - Veal 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 than 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

Assaggio tradizione 16

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

Pomodoro 15

Insalata di pomodorini, vellutata pomodori freschi, burrata di bufala, crostini di pane e basilico

Cherry tomato salad, fresh tomato cream, buffalo burrata, bread croutons and basil

Anguilla 17

Anguilla scottata, riduzione di aceto balsamico, caponatina peperoni, melanzana e fava di cacao

Seared eel with reduced balsamic vinegar, pepper, eggplants in caponata style and cocoa bean

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

Fagottini 16

Fagottini ripieni di zucchini, crema di Castelmagno e albicoche

Parcels filled with zucchini, Castelmagno cream and apricots

Tagliatelle 18

Tagliatelle tonno, acciughe, olive taggiasche, pomodorini, colatura di alici, nocciola

Eggs pasta "Tagliatelle" with tuna, anchovies, Taggiasca olives, cherry tomatoes, anchovy sauce, hazelnut

Gnocchetti 17

Gnocchetti al pesto di pomodorini freschi, robiola di Roccaverano, nocciole e lardo speziato

Gnocchi with fresh cherry tomato pesto, Roccaverano robiola cheese, hazelnuts, and spiced lard

Secondi / Second Courses

Cotoletta 18

Lonza di maiale frita, salsa tartara

Fried pork loin, tartar sauce

Involtini Faraona 19

Cosce di faraona, pancetta, piselli, nocciole e sua salsa

Guinea fowl legs, bacon, peas, hazelnuts and its sauce

Scamone 20

Scamone alla griglia, crema di verdure stagionali, salsa Marsala e senape in grani

Grilled rump steak, cream of seasonal vegetables, Marsala sauce and mustard seeds

Pesce del giorno 23

Proponiamo piatti di pesce in base alla stagionalità, fatevi consigliare dal nostro staff

Fish of the day