

Antipasti

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

€ 15,00

Quaglia, il suo uovo, pere e castagne

QUAIL, ITS EGG, PEAR AND CHESTNUT

€ 15,00

Cocotte di zucca e fonduta con tartufo nero

PUMPKIN WITH FONDUTA CHEESE AND BLACK TRUFFLE

€ 15,00

Prosciutto crudo di Cuneo d.o.p. con mozzarella di bufala

CUNEO RAW HAM AND BUFALA MOZZARELLA

€ 14,00

Cardi, salsiccia e crema di bagna cauda

THISTLES, SAUSAGE AND BAGNA CAODA

€ 14,00

Peperoni arrosto con capperi, acciughe, tonno e bagnetto verde

SWEET PEPPERS WITH TUNAFISH, CAPPERS AND GREEN SAUCE

€ 14,00

Lumache dello chef

CHEF SNAILS

€ 15,00

Primi Piatti

Plin al burro di montagna e tartufo nero

PINCHED RAVIOLI WITH BUTTER AND BLACK TRUFFLE

€ 20,00

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

€ 14,00

Ravioli quadrati di magro al Blu di Langa e nocciole tostate

RAVIOLI FILLED WITH RICOTTA AND BLU CHEESE AND HASELNUTS

€ 14,00

Lasagna alle verdure, pesto e besciamella alla toma di Roccaverano

LASAGNA WITH GRILLED VEGETABLES, PESTO AND GOAT CHEESE

€ 14,00

Crema di zucca e gamberoni

PUMPKIN SOUP WITH PRAWNS

€ 14,00

Secondi Piatti

Tenera di vitello al Barbaresco

VEAL IN BARBARESCO WINE SAUCE

€ 17,00

Bollito misto

MIX OF BOILED MEATS

€ 22,00

Tagliata di vitello con verdure grigliate

CUT OF VEAL AND GRILLED VEGETABLES

€ 22,00

Costolette di agnello croccanti impanate nei grissini

FRIED LAMB RIBS

€ 18,00

Torta di erbe e ricotta

RICOTTA CHEESE AND HERBS QUICHE

€ 15,00

Formaggi misti (8 pezzi)

SELECTION OF CHEESE

€ 16,00

Insalata verde o mista

GREEN OR MIXED SALAD

€ 8,00/€10,00

Dolce

DESSERT

€ 8,00

Acqua

WATER

€ 2,00

Caffè

ESPRESSO

€ 2,00

Grappe e amari

GRAPPA AND LIQUEUR

da € 3,00

FROM

Coperto € 3,00

Cover €3,00

In questo esercizio vengono utilizzati prodotti allergeni, per qualsiasi informazione a riguardo rivolgersi al personale