



Antipasti

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

*16,00

Peperoni arrosto con capperi, acciughe, tonno e bagnetto verde

SWEET PEPPERS WITH TUNAFISH, CAPPERS AND GREEN SAUCE

*15,00

Crostone di cardi, topinambour, pere e crema di bagna caoda

THISTLES, JERUSALEM ARTICHOKE AND PEARS WITH BAGNA CAODA SAUCE

*15,00

Cocotte di zucca e fonduta in crosta

PUMPKIN AND FONDUTA CHEESE

*15,00

Lumache dello chef

CHEF SNAILS

*16,00



Primi Piatti

Risotto alla fonduta con riduzione al Dolcetto d'Alba

RISOTTO WITH FONDUTA CHEESE AND DOLCETTO WINE SAUCE

*15,00 *a porzione*

(minimo 2 porzioni)

Agnolotti quadrati ripieni di tartufo nero e cipolla con burro e

pepe nero

RAVIOLI FILLED WITH BLACK TRUFFLE AND ONIONS WITH BUTTER AND BLACK PEPPER

*17,00

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

*15,00

Crema di zucca e gamberoni

PUMPKIN SOUP AND PRAWNS

*15,00



Secondi Piatti

Uovo poché con fonduta

POACHED EGG WITH FODUTA CHEESE CREAM

*23,00

Guancia di vitello al Barbaresco

VEEL CHEEK IN BARBARESCO WINE SAUCE

*20,00

Torta di ricotta, barbabietole e piselli

RICOTTA, BEET AND PEAS QUICHE

*16,00

Fagioli e costine di maiale

BEANS AND PORK RIBS

*20,00

Formaggi misti (8 pezzi)

SELECTION OF CHEESE

*18,00

Insalata verde o mista

GREEN OR MIXED SALAD

*8,00/*10,00



Dolci

Bunet

*8,00

Panna cotta alla menta

MINT PANNA COTTA

*8,00

Torta di nocciole con zabaione

HASELNUT CAKE WITH ZABAIONE

*8,00

Tiramisù

TIRAMISU

*8,00

Sorbetti di nostra produzione

*8,00

Gelati di nostra produzione

*8,00



Pane di farina piemontese

Focaccia assortita

Cracker aromatizzati

Piccola Pasticceria

PRODOTTI GIORNALMENTE DALLA NOSTRA CUCINA

Acqua

WATER

*2,00

Caffè

ESPRESSO

*2,00

Grappe e amari

GRAPPA AND LIQUEUR

*da /from *4,00*

*Coperto *3,00*

*Cover charge *3,00*

Vietato fumare anche sigarette elettroniche

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



TARTUFO BIANCO D'ALBA

Carne cruda al Tartufo Bianco d'Alba

RAW MEAT AND WHITE TRUFFLE



Tajarin al burro e Tartufo Bianco d'Alba

TAJARIN WITH BUTTER AND WHITE TRUFFLE



Uovo poché con fonduta e Tartufo Bianco d'Alba

POACHED EGG WITH FONDUTA CHEESE AND WHITE TRUFFLE

