



## *Antipasti*

### *Carne cruda al Tartufo Bianco d'Alba*

RAW MEAT AND ALBA WHITE TRUFFLE



### *Il vitello Fassone cotto e crudo*

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

\*16,00

### *Cardi, pere e crema di Gorgonzola*

THIRSTLE, PEARS AND GORGONZOLA CREAM

\*15,00

### *Prosciutto crudo di Cuneo dop e mozzarella di bufala*

CUNEO RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE

\*15,00

### *Peperoni arrosto con acciughe, tonno e bagnetto verde*

SWEET PEPPERS WITH TUNA FISH, ANCHOVIES AND GREEN SAUCE

\*15,00

### *Zucca, fonduta e tartufo nero in crosta*

CRUSTED PUMPKIN, CHEESE AND BLACK TRUFFLE

\*15,00

### *Lumache dello chef*

CHEF SNAILS

\*16,00



## *Primi Piatti*

### *Tajarin al burro e Tartufo Bianco d'Alba*

THIN TAGLIATELLE WITH BUTTER AND ALBA WHITE TRUFFLE



### *Ravioli quadrati al Blu di Langa con burro e nocciole*

RAVIOLI FILLED WITH BLU CHEESE WITH BUTTER AND HASELNUTS

\*15,00

### *Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra*

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE MEAT SAUCE

\*15,00

### *Crema di zucca con code di gambero*

PUMPKIN SOUP AND PRAWNS

\*15,00

### *Lasagna alle verdure, pesto e besciamella alla toma di Roccamerano*

LASAGNA WITH GRILLED VEGETABLES, PESTO AND GOAT CHEESE

\*15,00



## *Secondi Piatti*

### *Tenera di vitello al Barbaresco*

VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE

\*20,00

### *Tagliata di vitello con verdure grigliate*

CUT OF VEAL AND GRILLED VEGETABLES

\*23,00

### *Bollito misto*

MIX OF BOILED MEATS

\*20,00

### *Torta di ricotta e barbabietole*

RICOTTA AND BEET QUICHE

\*16,00

### *Uovo in camicia con fonduta e Tartufo Bianco d'Alba*

POACHED EGG WITH FONDUTA CHEESE CREAM AND ALBA WHITE TRUFFLE



### *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 al caffè con scaglie di cioccolato*

\*8,00

*Torta di nocciole con zabaione*

HASELNUT CAKE WITH ZABAIONE

\*8,00

*Tiramisù*

\*8,00

*Tortino caldo al cioccolato con gelato alla crema*

CHOCOLATE SOUFLÉ AND ICE CREAM

\*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*

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