

Antipasti

La nostra Carne cruda, olio evo, sale e pepe	10.00
La Lingua di vitello in doppio bagnetto verde e rosso con pane carasau	10.00
La Fonduta di Raschera con scaglie di tartufo nero	18.00
Il Tentacolo di polpo grigliato su crema di topinambur e patate	15.00

Primi

Il Risotto Carnaroli alla zucca e speck croccante – min. 2 persone	12.00
I Tajarin 30 tuorli fatti in casa ai funghi porcini freschi	16.00
Le Orecchiette di semola, cime di rapa e ragu bianco di salsiccia	12.00
I Maltagliati neri con rana pescatrice, gamberi e crema di bufala	16.00

Secondi con contorno a scelta

L'Agnello cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi	18.00
La Guancia di vitello brasata al Barbaresco	15.00
Lo Scamone ai ferri con olio alle erbe e sale Maldon	18.00
Il turbante di Branzino** in crosta di nocciole	18.00

Vegetariani

Le Verdure miste	8.00
La Degustazione di Formaggi di Langa con miele e/o cugnà	12.00

Contorni

Le Carote	4.00
Le Patate al forno	4.00
Gli spinaci freschi	4.00

Vino rosso della casa : **Barbera d'alba** ½ lt € 6,00, **Nebbiolo** ½ lt € 7,00
Coperto e servizio: € 2,50 - **0,75 l di acqua**: € 1,50 - **Caffè servito al tavolo**: € 1,50

*Gli ingredienti in grassetto possono creare allergie
 **I prodotti in doppio asterisco sono surgelati all'origine