



Guarda il Menù



QR CODE

Antipasti (Starters)

- La nostra Carne cruda battuta al coltello, olio evo, sale e pepe
(*Our minced Raw veal meat, evo oil, salt, and pepper*)
Il Vitello in salsa tonnata e capperi a frutto (*Veal slices with tuna sauce and capers*)
Il Patè di fegato di coniglio, marmellata di arancia candita e crostini
(*Rabbit liver patè, candied orange and croutons*)
Il Raschera fuso con i porcini freschi
(*Melted Raschera cheese with fresh porcini mushrooms*)
Il Tentacolo di polpo croccante, crema di zucchine e menta, burrata
(*Crunchy octopus tentacle, zucchini and mint cream, burrata cheese*)

Primi (Pasta main courses)

- I Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di carne
(*Homemade Tajarin 40 yolks with meat and tomatoes sauce*)
Gli Gnocchi di patate di montagna alla fonduta di gorgonzola e fondo bruno
(*Potato gnocchi with gorgonzola fondue and bone sauce*)
I Maltagliati all'uovo con funghi Finferli e speck
(*Egg maltagliati with chanterelle mushrooms and speck*)
Il riso Carnaroli alle seppie e il loro nero – min. 2 persone
(*Carnaroli rice with cuttlefish and their black ink – min. 2 people*)

Secondi con contorno (Second main courses with side dish)

- La Coscia di coniglio ripiena di salsiccia e castagne
(*Filled Rabbit leg stuffed with sausage and chestnuts*)
L'Agnello cotto a bassa temperatura con salsa ai frutti rossi
(*Low temperature cooked Lamb with red fruit sauce*)
La Frittura mista di pesce con verdure (*Mixed fried fish with vegetables*)
La Costata di vitello ai ferri (*Grilled beef steak*)

Vegetariani (Vegetarian)

- Le Verdure miste (*Cooked mixed vegetables*)
La Degustazione di Formaggi di Langa con miele e/o cugnà
(*Selection of Langa cheese with honey and/or marmalade cugnà*)

Contorni (Side dishes)

- Le verdure di stagione (*Seasonal mixed vegetables*)

Vino rosso della casa (House wine) : Barbera d'alba ½ lt, Nebbiolo ½ lt

*I prodotti con l'asterisco possono essere stati abbattuti a bassa temperatura
(*The products with asterisk can be quick frozen at a low temperature*)