



Menu degustazione *(Tasting menu)*

Bis di Antipasti *(Bis of Starters)*

La nostra Carne cruda battuta al coltello, olio evo, sale e pepe
(Our minced Raw veal meat, evo oil, salt, and pepper)

L'insalata di Robiola con sedano e nocciole
(Robiola cheese salad with celery and hazelnuts)

Primo *(Pasta main course)*

I Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di carne
(Homemade Tajarin 40 yolks with meat and tomatoes sauce)

Secondo *(Meat main course)*

La Guancia brasata di vitello al Barbaresco con contorno
(Veal cheek braised in Barbaresco wine with side dish)

Dolce della casa *(Homemade Dessert)*

Caffè e acqua *(Coffee and water)*

Euro 38.00 vini esclusi *(Euro 38.00 – wine not included)*
oppure *(or)*

Euro 50.00 inclusa degustazione di tre vini - 1 bianco, 1 rosso, 1 Barbaresco
(Euro 50.00 with tasting of 3 wines - 1 white, 1 red, 1 Barbaresco)

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