

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*)

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

Gli Asparagi alla Bismark (*Asparagus with eggs*)

Il Polpo croccante con pomodori e olive
(*Crunchy Octopus with tomatoes and olives*)

Primi (Pasta main courses)

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

I nostri Agnolotti al burro e salvia (*Our Ravioli with butter and sage*)

Gli Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico
(*Potato gnocchi with fresh tomato and basil*)

Il Risotto agli asparagi e Raschera – min. 2 persone
(*Carnaroli Risotto with Asparagus and Raschera cheese – min. 2 people*)

Secondi (Second main course)

La Guancia di vitello brasata al Barbaresco con purea di patate
(*Braised cheek veal in Barbaresco wine with potatoes pureè*)

L'Agnello al forno con caponata
(*Roasted lamb with stewed mixed vegetables*)

Lo spezzatino di Cervo con polenta (*Venison with polenta*)

La Frittura di pesce con verdure (*Fried fish with vegetables*)

Vegetariani (Vegetarian)

L'Insalata mista (*Mixed salad*)

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*)

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*)