



---

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

### **Dolce della casa (*Homemade Dessert*)**

La torta di Nocciole con Zabaione  
(*Hazelnuts cake with Zabaione cream*)

### **Caffè e acqua (*Coffee and water*)**

Euro 42.00 vini esclusi (*Euro 42.00 – wine not included*)  
oppure (*or*)

Euro 55.00 inclusa degustazione di tre vini - 1 bianco, 1 rosso, 1 Barbaresco  
(*Euro 55.00 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*)