

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, nocciole e pesche

(Robiola cheese salad with celery, hazelnuts and peaches)

Il Salmone marinato con insalatina e crema al mango

(Marinated Salmon, salad and mango cream)

Il Polpo croccante con pomodorini 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 del Plin al burro e salvia *(Our Plin Ravioli with butter and sage)*

Gli Agnolotti di borragine al burro e salvia

(Our vegetarian borage Ravioli with butter and sage)

Gli Gnocchi di patate con calamari, gamberi e datterini

(Potato gnocchi with squid, prawns and little tomatoes)

Secondi (Second main course)

La Guancia di vitello brasata al Barbaresco con patate al forno

(Braised cheek veal in Barbaresco wine with roasted potatoes)

Il Coniglio al Civet *(Rabbit cooked in Barbaresco wine with side dish)*

La Coscia d'anatra all'Arneis e frutti rossi con patate al forno

(Stewed Duck in Arneis wine and red fruits with roasted potatoes)

La Costata di vitello ai ferri con contorno

(Grilled beef steak with side dish)

Il Branzino in crosta di nocciole

(Baked Sea-bass fish in hazelnuts crust with side dish)

Vegetariani (Vegetarian)

Le Verdure miste *(Cooked mixed vegetables)*

L'Insalata mista *(Mixed salad)*

La Degustazione di Formaggi di Langa con miele e/o cugnà

(Selection of Langa cheese with honey and/or marmalade cugnà)

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