

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 tradizionale
(Veal slices with traditional tuna sauce)

Il Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala
(Parma cured raw ham and Bufala mozzarella cheese)

La Caprese con mozzarella di Bufala
(Tomatoes and Bufala mozzarella cheese)

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

La tartare di Melone con glassa di aceto balsamico, menta, stracciatella di bufala e prosciutto crudo, aromatizzato con olio all'erba cipollina
(Melon tartare with balsamic vinegar, mint, Bufala mozzarella cheese, cured raw ham and chives oil)

Il Polpo saltato con pomodorini e olive *
(Stir-fried Octopus with tomatoes and olives)

La tartare di Gambero rosso di Mazzara del Vallo e avocado con riduzione di frutti di bosco, caviale di frutto della passione *
(Red prawn tartare from Mazzara del Vallo and avocado with red fruit reduction, passion fruit caviar)

Il Salmone marinato su zuppetta fredda di melone al lime, gel al limone, insalatina di finocchi in agrodolce e olio all'erba cipollina *
(Marinated salmon on cold lime melon soup, lemon gel, sweet and sour fennel salad and chive oil)

Piatti del giorno (Dishes of the day)

Carne cruda battuta al coltello, olio evo, sale e pepe con tartufo nero
(Our minced raw veal meat, evo oil, salt, and pepper with black truffle)

Tajarin 40 tuorli fatti in casa con tartufo nero
(Homemade Tajarin 40 yolks with black truffle)

Tartufo Nero extra
(Extra Black Truffle)

***P**rimi (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 freschi di patate al pomodoro e basilico

(Homemade Gnocchi with tomato and basil)

Il Risotto Carnaroli mantecato al pomodorino datterino, stracciatella di Bufala, acciughe e olio al basilico – min. 2 persone

(Risotto with datterino tomatoes, Bufala mozzarella cheese, anchovies and basil oil - min. 2 people)

I Maltagliati fatti a mano con rana pescatrice, pomodorini datterini e olive taggiasche al profumo di basilico *

(Handmade Maltagliati with monkfish, datterini tomatoes and basil-scented Taggiasca olives)

Lo Spaghetto di grano duro “Bossolasco” al pesto di basilico e calamari saltati *

(“Bossolasco” Spaghetti with basil pesto and squid)

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

Secondi (Second main course)

**La Guancia di vitello piemontese in lunga cottura al Barbaresco
con patate novelle al forno**

*(Piedmontese veal cheek in long cooking with Barbaresco wine
with baked potatoes)*

Lo Scamone di fassona piemontese ai ferri con bouquet di verdure estive

(Grilled Piedmontese fassona rump with a bouquet of summer vegetables)

**Il carre' di Agnello su vellutata di finocchi e chutney di mele,
aromatizzato con olio alla menta**

(Rack of Lamb with a fennel puré, apple chutney and mint oil)

**Il Maialino da latte cotto a bassa temperatura, glassato con salsa Teriaky,
la sua riduzione alla nocciola gentile, con insalatina di fagiolini verdi
e pomodoro datterino**

*(Piglet cooked at low temperature, glazed with Teriaky sauce,
with a "gentle hazelnut" reduction, with green bean and datterino tomato salad)*

**Il filetto di Tonno scottato, con salsa Teriaky, pomodorino confit,
carote e zucchine dorate, aromatizzato con olio all'erba cipollina ***

*(Seared tuna fillet, with Teriyaki sauce, confit tomato,
golden carrots and zucchini, flavored with chive oil)*

**Il Bouquet gratinato di zucchine e carote, su crema di stracchino,
profumato all'olio all'erba cipollina**

(Grated bouquet of zucchini and carrots, on stracchino cream, scented with chives oil)

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)*