

Antipasti - Starters

Battuta al coltello di fassona piemontese al olio extravergine.

Piedmontese fassona veal raw with knives and extra vergin olive oil.

Vitello tonnato in salsa della tradizione, capperi e olive.

Veal with traditional tuna sauce, capers and olives.

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala.

Parma cured raw ham and Buffalo mozzarella.

Caprese con pomodoro dell'orto e mozzarella di Bufala.

Caprese with garden tomato and Buffalo mozzarella.

Insalata di Robiola con sedano e nocciole piemonte.

Robiola cheese salad with celery and piedmontese hazelnuts.

Uovo pochet su crema di patate e porro fritto.

Pochet egg on potato cream and fried leek.

Vellutata di peperoni rossi con lingua scottata, bagnetto verde, spugne di peperone giallo e olio al pepe di "Sichuan".

Cream of red peppers with seared tongue, green piedmontese sauce, sponges of yellow pepper and "Sichuan" pepper oil.

Polpo in umido con pomodorini nostrani e olive Liguri.*

*Stewed Octopus with local cherry tomatoes and Ligurian olives.**

Tonno marinato agli agrumi su crudità di verdure, pomodoro confit, salsa Teriaky e olio dragoncello.*

*Tuna marinated with citrus fruits on raw vegetables, confit tomato, Teriaky sauce and tarragon oil.**

**I prodotti con l'asterisco possono essere stati abbattuti a bassa temperatura.*

The products with asterisk can be quick frozen at a low temperature.

Primi - Pasta

Tajarin ai 40 tuorli d'uovo fatti in casa con ragù di carne.

Homemade Tajarin 40 yolks eggs with meat sauce ragu.

Plin agnolotti della tradizione ai tre arrostiti, al burro e salvia.

Plin, traditional stuffed agnolotti, with three roasts with butter and sage.

Ravioli con ripieno di borragine saltati in burro e salvia.

Ravioli stuffed with borage sautéed on butter and sage.

Gnocchi freschi di patate al pomodoro e basilico.

Fresh potato gnocchi, homemade, with tomato and basil.

Tortello di barbabietola ripieno di “Seirass” al limone sul suo brodo al miso e olio al timo.

Beetroot tortello filled with lemon “Seirass” on its miso broth and thyme oil.

Spaghetto di grano duro “Bossolasco” ai gamberi

mantecato con burro e parmigiano con briciole di pane al lime.*

“Bossolasco” durum wheat spaghetti with prawns

*creamed with butter and parmesan with lime bread crumbs.**

Piatti del giorno - Dishes of the day

Battuta al coltello di fassona piemontese, olio extravergine e tartufo nero.

Piedmontese fassona veal raw with knives, extra vergin olive oil and black truffle.

Tajarin ai 40 tuorli d'uovo fatti in casa con tartufo nero.

Homemade Tajarin 40 yolks eggs with black truffle.

**Tartufo Nero extra
(Extra Black Truffle)**

Secondi - Main course

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.

Scamone di fassona piemontese ai ferri con bouquet di verdure.

Grilled Piedmontese fassona veal rump with a bouquet of vegetables.

Rack di agnello ed il suo involtino su crema di cavolo rosso, insalatina di cavolo rosso e mela verde al profumo di menta.

Rack of lamb and its roulade on red cabbage cream, salad of red cabbage and green apple flavored with mint.

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.

Sfoglia di verdure su crema di parmigiano con olio all'aglio orsino.

Vegetable pastry tart on parmesan cream with wild garlic oil.

Filetto di razza al vapore ed il suo croccante, su vellutata di carote, insalatina di carote in saor e olio all'erba cipollina.*

*Steamed ray fish fillet and its crunchy, on carrot soup, carrot salad in saor and chives oil.**

Guazzetto di pesce (in base al pescato).*

*Fish stew.**

Verdure miste di stagione in varie cotture.

Mixed seasonal vegetables in various cooking methods.

Insalata mista del contadino.

Mixed salad from garden.

Degustazione di Formaggi di Langa con miele e cugnà.

Selection of Langa cheese with honey and marmalade cugnà.

Menu degustazione

Tasting menu

Bis di Antipasti - *Bis of Starters*

Battuta al coltello di fassona piemontese al olio extravergine.
Piedmontese fassona veal raw with knives and extra vergin olive oil.

Insalata di Robiola con sedano e nocciole piemonte.
Robiola cheese salad with celery and piedmontese hazelnuts.

Primo - *Pasta*

Tajarin ai 40 tuorli d'uovo fatti in casa con ragù di carne.
Homemade Tajarin 40 yolks eggs with meat sauce ragu.

Secondo - *Main course*

**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.*

Dolce della casa - *Homemade dessert*

Bunet della tradizione.
Our traditional pudding with chocolate and Amaretti biscuits.

Coperto, acqua, caffè e vino non sono inclusi
Service, water, coffee and wine are not included