

Antipasti – Starters

Battuta al coltello di fassona piemontese all'olio extravergine
Piedmontese fassone raw veal tartare and extra virgin 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

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

Battuta di gamberi agli agrumi, stracciatella di bufala e crudité di carciofi al profumo di bacon e pepe Sichuan
Raw Shrimps tartare seasoned by citrus fruits, Buffalo Stracciatella and raw artichokes, bacon and “Sichuan” pepper-scented

Polpo scottato con pomodorini datterini, olive taggiasche e broccoletti, con una spuma di patate e corallo al peperoncino
Seared Octopus with Datterini tomatoes, Taggiasca olives and broccoli rabe, with mousse of potatoes and chili pepper

Degustazione di Formaggi di Langa con miele e cugnà
Selection of Langa cheese with honey and marmalade cugnà

***P**rimi - Pasta*

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

Homemade Tajarin 40 yolks eggs with meat and tomatoes sauce

Plin agnolotti della tradizione ai tre arrosti, al burro e salvia

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

Gnocchi freschi di patate al pomodoro e basilico

Fresh potato homemade gnocchi, with tomato and basil

Ravioli con ripieno di borragine saltati in burro e salvia

Ravioli stuffed with borage sautéed on butter and sage

Risotto alla zucca con crema di Robiola Rocchetta e polvere di caffè – min. 2 persone

Pumpkin Risotto and Rocchetta cheese cream, with coffee powder- min. 2 people

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

S*Secondi - Main courses*

Guancia di vitello in lunga cottura al Barbaresco e purea di patate
Veal cheek in long cooking with Barbaresco wine with mashed potatoes

Scamone di fassona piemontese ai ferri con bouquet di verdure
Grilled Piedmontese fassona veal rump with a bouquet of vegetables

Scamone in crosta di nocciola con patate novelle al forno
Veal rump in a hazelnut crust with baked potatoes

Agnello con il suo capunet, aglio nero e frutti di bosco
Lamb Rack and his cabbage roulade, black garlic and berries

Orata croccante su vellutata di zucca, verdure di stagione, pomodoro confit e salsa Teriyaki*
*Crisp sea bream on pumpkin cream, seasonal vegetables, confit tomatoes and Teriyaki sauce**

Sfoglia di verdure su crema di parmigiano con olio all'aglio orsino
Vegetable pastry tart on parmesan cream with wild garlic oil

Verdure miste di stagione in varie cotture
Mixed seasonal vegetables in various cooking methods