

## *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*

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

**Uovo pochet su crema di Parmigiano con asparagi, bacon, con il suo Jus Gras**  
*Pochet egg with Parmigiano cheese cream, asparagus, bacon, with its reduction*

**Polpo scottato con pomodorini e olive\***  
*Seared Octopus with cherry tomatoes and olives\**

**Il nostro calamaro ripieno su bagnetto verde\***  
*Our stuffed squid with green piedmontese sauce\**

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

*\*\*Avvisare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze  
Notify the staff for any allergies and intolerances*

## *Primi - 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*

### **Ravioli con ripieno di borragine saltati in burro e salvia**

*Ravioli stuffed with borage sautéed on butter and sage*

### **Spaghetto alla chitarra di barbabietola, mantecato con burro e Parmigiano, accompagnato da briciole di pane al profumo di porcini**

*Homemade beetroot spaghetti, creamed with butter and Parmigiano cheese, with with Porcini bread crumbs*

### **Tortello ripieno di baccalà, servito con una salsa al pomodorino datterino e olive\***

*Homemade pasta "Tortello" filled with cod, served with datterino tomato and olives sauce\**

### **Risotto mantecato agli agrumi, con una tartare di gamberi crudi\* (minimo 2 persone – ca. 20 minuti)**

*Risotto creamed with citrus fruits, with shrimps tartare\* (minimum 2 people – about 20 minutes)*

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

*\*\*Avvisare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze  
Notify the staff for any allergies and intolerances*

## **S***condi - Main courses*

### **Brasato di Fassona al Barbaresco con patate al forno**

*Braised of Fassona beef with roasted potatoes*

### **Scamone di fassona piemontese ai ferri con bouquet di verdure**

*Grilled Piedmontese fassona veal rump with a bouquet of vegetables*

### **Capretto cotto a bassa temperatura servito con patate arrosto**

*Goat kid cooked at low temperature with roasted potatoes*

### **Tortino di melanzana sulla sua vellutata, accompagnato da Harissa e olio al coriandolo**

*Eggplant tart on its soup, with Harissa sauce and coriander oil*

### **Salmone su crema di piselli e il suo contorno agro-piccante\***

*Salmon on peas cream and its “hot and sour” side dish\**

### **Degustazione di Formaggi di Langa con miele e cugnà**

*Selection of Langa cheese with honey and 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*

*\*\*Avvisare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze  
Notify the staff for any allergies and intolerances*