



I nostri menù:

Il Menù Degustazione 55e

Un Menù a 6 portate scelte dalla cucina: un'esperienza culinaria che seleziona i piatti del giorno, la tradizione di langa e la stagionalità degli ingredienti.

Il menù è richiesto per l'intero tavolo.

Comunicare eventuali allergie e/o intolleranze al personale di sala.

Abbinamento 4 calici 25e

A 6-course Menù chosen from our Chef: a gastronomic experience that select the dishes of the day, the tradition of Langa and the seasonality of the ingredients.

The Menù is requested for the entire table

Please communicate us your allergies and/or intolerances.

Wine pairing 4 glasses 25e

Il Menù Gemella 40e

Tris della Tradizione - A sample of three Traditional Startes

Plin - Traditional Plin in our brown stock

Guancia di Vitello Brasata al Barolo - Veal cheek braised in Barolo wine

Scelta del Dessert o Selezione di Formaggi - Dessert of the day or Cheese selection

Abbinamento 3 calici 20e

Wine pairing 3 glasses 20e

Coperto/Place setting 3,00 €

Acqua minerale/Mineral water 3,50€

Per i gruppi superiori alle 6 persone verrà proposto un menù uguale per tutti, al fine di assicurare un'organizzazione ottimale del servizio e farvi apprezzare al meglio la nostra cucina.

For groups of more that 6 people, a set menu will be offered to ensure optimal service organization and to allow everyone to fully appreciate our cuisine.

Alla Carta:

Antipasti / Startes

Tris della tradizione 15

Vitello Tonnato, Tonno di coniglio, Peperone piemontese ripieno
A sample of Veal Loin in sousvide, Raw Fassona meat beaten with a knife, peppers

Carne cruda 16

Carne cruda all'albese, pesto di nocciola, ricotta salata e tartufo nero
Raw meat in albese, hazelnut pesto, salted ricotta and black truffle

Sarde 15

Sarde a Beccafico, crema di funghi, arancia e patate
Sarde a Beccafico, cream of mushrooms, orange and potatoes

Primi / First Courses

Plin 14

Plin della tradizione al nostro fondo bruno
Traditional Plin in our brown stock

Ravioli 16

Ravioli ripieni di Castelmagno al burro d'alpeggio, salsa di albicocche e scorza di lime
Ravioli stuffed with Castelmagno, alpine butter, apricot sauce and lime peel

Ravioles 15

Ravioles con baccalà, pesto di basilico e pangrattato di zafferano
Ravioles with cod, basil pesto and saffron breadcrumbs

Secondi / Second Courses

Filetto 20

Filetto di spalla, funghi e salsa al Marsala
Fillet of shoulder, mushrooms and Marsala sauce

Anatra 18

Petto d'anatra con purea di barbabietola e salsa vin Brulé
Duck breast with beet puree and Brulé wine sauce

Pesce 19

Proponiamo piatti di pesce in base alla stagionalità, fatevi consigliare dal nostro staff
We offer fish dishes based on seasonality, let our staff advise you