



### *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