

Menu di mezzogiorno

Bis di antipasti del giorno proposti
dal cuoco

Tajarin al sugo di carne langarolo
O

Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra
stagionata nel carbone vegetale

O

Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole

Coniglio al Timorasso e capperi
O

Brasato al Barolo

O

Coda di Bue in umido con verdure

Dessert a scelta

33€

Vino escluso

Coperto 2€

Il menu è fisso, non è pertanto possibile fare sconti o modifiche allo stesso

La nostra carta

Antipasti

Un grande classico: vitello tonnato	9€
Vitella di Langa battuta al coltello con petali di Parmigiano Reggiano	12€
Timballo di verdure autunnali con crema di funghi e tartufo nero	11€
Involentino di peperoni con mousse di tonno e vellutata di pomodoro	9€
Terrina di coniglio con julienne di verdure e fichi all'aceto balsamico	11€
Insalata di gallina con uva e pinoli	11€
Bis di antipasti del giorno proposti dal cuoco	14€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo	9€
Tajarin con sugo di agnello di Murazzano e pistacchi	11€
Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole	11€
Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra stagionata nel carbone vegetale	11€
Gnocchi verdi all'erba di San Pietro e ricotta con pomodorini saltati al burro	11€
Ravioli del Plin all'arrosto con burro e salvia	12€

Secondi

Coniglio al Timorasso e capperi	15€
Brasato al Barolo	15€
Quaglie al Barbaresco e castagne Garassine	15€
Coda di Bue in umido con verdure	15€

Dolci

Coppa di zabajone con schiacciata alle nocciole	8€
Semifreddo al torrone d'Alba con salsa tiepida al cioccolato	8€
Panna cotta	8€
Crème caramel all'arancia e cioccolato	8€
Pere cotte nel Barbera e spezie con gelato al Barolo chinato	8€

Piatto di formaggi assortiti	12€
------------------------------	-----

Coperto	2€
Caffè	1,50€

Menu bambino Pasta e gelato	10€
------------------------------------	------------