



Alla base di una buona Cucina
devono esserci prodotti di qualità.

Per questo abbiamo deciso
di adottare alimenti
Biologici e Biodinamici.

**Attenzione: gli alimenti presenti nel menu possono contenere tracce di cereali
contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, latte, frutta a guscio, sedano, sesamo,
senape e molluschi.**

**Il consumatore è pregato di comunicare tempestivamente eventuali allergie o
intolleranze al personale di sala. Rimaniamo a disposizione per qualsiasi
informazione in merito alla natura delle materie prime impiegate ed alle modalità di
preparazione.**

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

Fettuccine di grano saraceno con sugo
di verdure e nocciole

Cipolla ripiena al forno con tuma di Murazzano e
funghi porcini

O

Brasato al Barolo

O

Stinco di maiale alle castagne Garessine
con purè di mele renette

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€
Tonno di coniglio grigio di Carmagnola con tuma di Murazzano	11€
Insalata di carciofi, pomodorini e nocciole con petali di Parmigiano Reggiano	9€
Fiore di merluzzo con salsa ai porri olive e capperi	11€
Bis di antipasti del giorno proposti dal cuoco	14€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo	9€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di lepre al salmì	11€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di verdure e nocciole	11€
Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra stagionata nel carbone vegetale	11€
Ravioli del Plin al tacchino con sugo di verdure	12€

Secondi

Coniglio al Timorasso e capperi	15€
Brasato al Barolo	15€
Stinco di maiale alle castagne Garessine con mele renette	15€
Cipolla ripiena al forno con tuma di Murazzano e funghi porcini	13€

Dolci

Torta di nocciole con zabajone	8€
Semifreddo al torrone d'Alba con salsa tiepida al cioccolato	8€
Panna cotta	8€
Cremino di mele e mirtilli rossi con frollino alla cannella	8€
Crostata di limone con gelato al fiordilatte e agrumi canditi	8€
Tiramisù al Barolo chinato e pere	8€
Piatto di formaggi assortiti	12€
Coperto	2€
Caffè	1,50€

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