



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 degustazione Tradizionale

Vitella di Langa battuta al coltello con barbabietole e salsa alle acciughe
Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf piemontesische Art mit rote Rüben und sardelle sauce
Piedmont raw veal Carne Cruda with red beets and anchovies sauce

Vitello tonnato
Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Finely sliced veal with tuna sauce

Tajarin al sugo di carne Langarolo
Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce
Thin noodles with meat ragout

Brasato al Barolo con polenta di mais integrale “otto file”
Rindsbraten im Barolo geschmort mit Mais-Polenta
Roast beef braised in Barolo with Polenta of corn

Semifreddo al torrone d’Alba con salsa
tiepida al cioccolato
Halbgefroren mit Nugat von Alba und Schokoladencreme
Nugat parfait with chocolate cream

45€

Acqua inclusa, vino escluso

Wasser im Preis inbegriffen, exklusive Wein

Consumation of water included in the price, wine not included

Menu degustazione

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola con tuma di Murazzano

Kaninchensalat mit Murazzano Käse

Rabbit salad with Murazzano cheese

Fiore di merluzzo con salsa di porri olive e capperi

Dorschblüten mit Lauch-, Oliven- und Kapernsauce

Cod flower with leek, olive and caper sauce

○

Vitello tonnato

Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Finely sliced veal with tuna sauce

Tajarin al sugo di carne Langarolo

Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce

Thin noodles with meat ragout

○

Fettuccine di grano saraceno con sugo di verdure e nocciole

Buchweizen Badennudeln mit Gemüsesoße und Haselnuß

Buckwheat noodles with vegetable and hazelnut sauce

○

Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra

stagionata nel carbone vegetale

Kartoffel-Gnocchi mit geaschtem Zigenkäse

Potato gnocchi with goat cheese matured in charcoal

Anatra al forno glassata al miele e pepe nero con salsa all'arancia

Mit Honig und schwarzem Pfeffer glasierte Ente, mit Orangen sauce

Roast duck frosted with honey and black pepper, with orange sauce

○

Coniglio al Timorasso e capperi

Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern

Rabbit with Timorasso wine and capers

○

Stinco di maiale alle castagne Garessine con purè di mele renette

Schweinshaxe mit Kastanien Garessine und Renette Äpfel

Pork shank with chestnut Garessine and renette apples

Dessert a scelta

Dessert nach Wahl

Dessert to choose

45€

Acqua inclusa, vino escluso

Wasser im Preis inbegriffen, exklusive Wein

Consumation of water included in the price, wine not included

Piccolo menu degustazione

Insalata di carciofi, pomodorini e nocciole con petali di Parmigiano Reggiano

Artischokensalat, Kirschtomaten und Haselnüsse mit Parmesankäse
Artichoke salad with cherry tomatoes and hazelnut with Parmesan cheese

○

Vitello tonnato

Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Finely sliced veal with tuna sauce

Tajarin al sugo di carne Langarolo

Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce
Thin noodles with meat ragout

○

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

Kartoffel-Gnocchi mit geaschtem Zigenkäse
Potato gnocchi with goat cheese matured in charcoal

Stinco di maiale alle castagne Garessine con purè di mele renette

Schweinshaxe mit Kastanien Garessine und Renette Äpfel
Pork shank with chestnut Garessine and renette apples

○

Brasato al Barolo con polenta di mais integrale “otto file”

Rindsbraten im Barolo geschmort mit Mais-Polenta
Roast beef braised in Barolo with Polenta of corn

Dessert a scelta

Dessert nach Wahl
Dessert to choose

38€

Acqua inclusa, vino escluso

Wasser im Preis inbegriffen, exklusive Wein

Consumation of water included in the price, wine not included

La nostra carta

Antipasti

Un grande classico: Vitello tonnato Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce Finely sliced veal with tuna sauce	9€
Vitella di Langa battuta al coltello con barbabietole e salsa alle acciughe Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf piemontesische Art mit rote Rüben und sardelle sauce Piedmont raw veal Carne Cruda with red beets and anchovies sauce	12€
Tonno di coniglio grigio di Carmagnola con tuma di Murazzano Kaninchensalat mit Murazzano Käse Rabbit salad with Murazzano cheese	11€
Fiore di merluzzo con salsa ai porri olive e capperi Dorschblüten mit Lauch-, Oliven- und Kapernsauce Cod flower with leek, olive and caper sauce	11€
Insalata di carciofi, pomodorini e nocciole con petali di Parmigiano Reggiano Artischockensalat, Kirschtomaten und Haselnüsse mit Parmesankäse Artichoke salad with cherry tomatoes and hazelnut with Parmesan cheese	9€

Primi

Tjarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di lepre al salmi Buchweizen Badennudeln mit Hasenpfeffer sauce Buckwheat noodles with with jugged here sauce	11€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di verdure e nocciole Buchweizen Badennudeln mit Gemüsesoße und Haselnuß Buckwheat noodles with vegetable and hazelnut sauce	11€
Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra stagionata nel carbone vegetale Kartoffel-Gnocchi mit geaschtem Zigenkäse Potato gnocchi with goat cheese and vegetable coal	11€
Ravioli del Plin al tacchino con sugo di verdure Piemontesische Ravioli mit Truthahnfüllung an Gemüsesauce Piedmontese ravioli of turkey with vegetable sauce	12€

Secondi

Coniglio al Timorasso e capperi Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern Rabbit with Timorasso wine and capers	15€
Anatra al forno glassata al miele e pepe nero con salsa all'arancia Mit Honig und schwarzem Pfeffer glasierte Ente, mit Orangen sauce Roast duck frosted with honey and black pepper, with orange sauce	15€
Brasato al Barolo con polenta di mais integrale "otto file" Rindsbraten im Barolo geschmort mit Mais-Polenta Roast beef braised in Barolo with Polenta of corn	15€
Stinco di maiale alle castagne Garessine con mele renette Schweinshaxe mit Kastanien Garessine und Renette Äpfel Pork shank with chestnut Garessine and renette apples	15€
Cipolla ripiena al forno con tuma di Murazzano e funghi porcini Gefüllte Zwiebel mit Murazzano Käse und Steinpilze Filled onion with Murazzano cheese and porcini mushrooms	13€

Menu bambino

Kindermenu-Children menu

Pasta e gelato Teigwaren und Eis-Dessert Pasta and ice-cream	10€
Coperto	2€
Caffè	2€
Grappa	4€

I nostri dessert

Torta di nocciole bio con zabajone Haselnußkuchen mit Zabajone Hazelnut cake with zabajone	8€
Semifreddo al torrone d'Alba con salsa tiepida al cioccolato Halbgefroren mit Nugat von Alba und Schocoladencreme Nugat parfait with chocolate cream	8€
Panna cotta	8€
Tiramisù al Barolo chinato e pere Tiramisu mit Barolo Chinato und Birnen Tiramisu with Barolo chinato and pears	8€
Crostata al limone con gelato fiordilatte e agrumi canditi Zitronentorte mit Fjordilatte-Eis und kandierten Zitrusfrüchten Lemon tart with fiordilatte ice cream and candied citrus fruits	8€
Cremino di mele e mirtilli rossi con frollino alla cannella Apfel- und Heidelbeerpudding mit Zimtkeksen Apple and cranberry pudding with cinnamon biscuit	8€
Piatto di formaggi assortiti Verschidene Käse Different cheeses	12€
Caffè	2€
Grappa	4€

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.