

Gran menu tradizionale con tartufo bianco

Menu with white truffle – Menu mit weiße Trüffel

Vitella di Langa battuta al coltello con tartufo bianco

Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf die Piemontesische Weise mit weiße Trüffel
Piedmont raw veal Carne Cruda with white truffle

Tajarin al tartufo bianco

Tajarin mit weiße Trüffel
Tajarin with white truffle

Uovo al padellino con tartufo bianco

Spiegeleier mit weiße Trüffel
Fried egg with white truffle

Coppa di zabajonem con schiacciatina alle nocciole con tartufo bianco

Zabajone mit Haselnuss-Schiacciatina mit weiße Trüffel
Zabajone with Hazelnut schiacciatina with white truffle

95€

Tartufo bianco d'Alba

Weißer Trüffel von Alba-White truffle from Alba

A porzione Portion	25€
Tajarin al tartufo bianco Tajarin mit weiße Trüffel Tajarin with white truffle	30€
Uovo al padellino con tartufo bianco Spiegeleier mit weiße Trüffel Fried egg with white truffle	25€
Vitella di Langa battuta al coltello con tartufo bianco Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf die Piemontesische Weise mit weiße Trüffel Piedmont raw veal Carne Cruda with white truffle	35€

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 Schocoladencreme
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

Involtino di peperoni con mousse di tonno e vellutata di pomodoro

Paprikaroulade mit Tuhnfischmousse un Tomatesoße
Paprika roulade with tuna mousse and tomato sauce

Insalata di gallina con uva e pinoli

Hühnersalat mit Pinienkernen und Trauben
Hen salad with pine nuts and grapes

○

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

○

Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole

Brenesselnudeln mit Gemüsesoße und Haselnuß
Nettel linguine 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

Coda di Bue in umido con verdure

Schmortochschwanz mit Gemüse
Stewed oxtail with vegetable

○

Coniglio al Timorasso e capperi

Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern
Rabbit with Timorasso wine and capers

○

Quaglie al Barbaresco e castagne Garassine

Wachteln mit Barbaresco und Kastanien Garassine
Quails with Barbaresco and chestnuts Garassine

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

Timballo di verdure autunnali con crema di funghi e tartufo nero

Herbstlicher Gemüseflan mit Pilzcreme und schwarzem Trüffel

Autumn vegetable flan with mushroom cream and black truffle

○

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

○

Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole

Brennesselnüdeln mit Gemüsesoße und Haselnuß

Nettel linguine with vegetable and hazelnut sauce

Coda di Bue in umido con verdure

Schmortochsenschwanz mit Gemüse

Stewed oxtail with vegetable

○

Coniglio al Timorasso e capperi

Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern

Rabbit with Timorasso wine and capers

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€
Insalata di gallina con uva e pinoli Hühnersalat mit Pinienkernen und Trauben Hen salad with pine nuts and grapes	11€
Terrina di coniglio con julienne di verdure e fichi all'aceto balsamico Kaninchenterrine mit Gemüse-Julienne und Feigen in Balsamico-Essig Rabbit terrine with julienne of vegetables and figs in balsamic vinegar	11€
Timballo di verdure autunnali con crema di funghi e tartufo nero Herbstlicher Gemüseflan mit Pilzcreme und schwarzem Trüffel Autumn vegetable flan with mushroom cream and black truffle	11€
Involtino di peperoni con mousse di tonno e vellutata di pomodoro Paprikaroulade mit Tuhnfischmousse un Tomatesoße Paprika roulade with tuna mousse and tomato sauce	9€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Tajarin con sugo di agnello di Murazzano e pistacchi Hauchdünne Bandnudeln mit Lammsauce und Pistazien Thin noodles with lamb sauce and pistachios	11€
Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole Brenesselnudeln mit Gemüsesoße und Haselnuß Nettel linguine with vegetable and hazelnut sauce	11€
Gnocchi verdi all'erba di San Pietro e ricotta con pomodorini saltati al burro Ricotta-Gnocchi mit Frazenminze und frieshe Tomaten Cosmary and ricotta gnocchi with fresh tomatoes	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 all'arrosto con burro e salvia Piemontesische Ravioli als Kalbsbraten mit Butter und Salbei Soße Piedmontese ravioli of roast veal with butter and sage 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€
Coda di Bue in umido con verdure Schmortochsenschwanz mit Gemüse Stewed ox tail with vegetable	15€
Quaglie al Barbaresco e castagne Garassine Wachteln mit Barbaresco und Kastanien Garassine Quails with Barbaresco and chestnuts Garassine	15€

Menu bambino

Kindermenu-Children menu

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