



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 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

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

Artischockensalat, Kirschtomaten und Pinienkerne mit Parmesankäse
Artichoke salad with cherry tomatoes and pine nuts with Parmesan cheese

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

○

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

Quaglie al Barbaresco e castagne Garassine

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

○

Coniglio al Timorasso e capperi

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

○

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

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

o

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

o

Fettuccine di grano saraceno con sugo di verdure e nocciole

Buchweizen Badennudeln mit Gemüsesoße und Haselnuß

Buckwheat noodles with vegetable and hazelnut sauce

Cardi gobbi di e topinambur con fonduta d'alpeggio e tartufo nero

Karden und Topinambur mit Käsefondue und Schwarztrüffel

Thistles and Jerusalem artichoke with cheese fondue and black truffle

o

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€
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€
Insalata di carciofi, pomodorini e pinoli con petali di Parmigiano Reggiano Artischockensalat, Kirschtomaten und Pinienkerne mit Parmesankäse Artichoke salad with cherry tomatoes and pine nuts with Parmesan cheese	9€

Primi

Tjarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Tjarin con sugo di lepre al salmì Hauchdünne Bandnudeln mit Hasenpfeffer sauce Thin noodles with jugged here sauce	11€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di verdure e nocciole Buchweizen Badennüdeln mit Gemüsesoße und Haselnuß Buckwheat noodles 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€
Quaglie al Barbaresco e castagne Garessine Wachteln mit Barbaresco und Kastanien Garassine Quails with Barbaresco and chestnuts Garassine	15€
Cardi gobbi di e topinambur con fonduta d'alpeggio e tartufo nero Karden und Topinambur mit Käsefondue und Schwarztrüffel Thistles and Jerusalem artichoke with cheese fondue and black truffle	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