

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

Arrosto di vitella alle nocciole
Kalbsbraten mit Haselnußsoße
Roast beef with hazelnut sauce

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

Uovo in camicia con funghi porcini alla Castellana e tartufo nero

Pochiertes Ei mit Castellana Steinpilzen und schwarzen Trüffeln

Poached egg with Castellana porcini mushrooms 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 carciofi, olive taggiasche
e leggera salsa alle acciughe

Buchweizenfettuccine mit Artischockensoße, Taggiasche Oliven und leichter Sardellensauce

Buckwheat fettuccine with artichoke sauce, taggiasche olives and light anchovy sauce

o

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

o

Coniglio al Timorasso e capperi

Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern

Rabbit with Timorasso wine and capers

o

Quaglie al Barbaresco

Wachteln mit Barbaresco

Quails with Barbaresco

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

Involtino di melanzana con dadolata di pomodoro e basilico

Auberginesroulade mit Tomatenwürfeln und Basilicum

Aubergine roulade with diced tomatoes and basil

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

Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di asparagi, nocciole
e toma di Murazzano

Rote Beete Gnocchi mit Spargel, Haselnuss-Sauce und Murazzano Käse

Beetroot red gnocchi with asparagus, hazelnut sauce and Murazzano cheese

Coniglio al Timorasso e capperi

Kaninschen mit Timorasso Wein und Kapern

Rabbit with Timorasso wine and capers

o

Arrosto di vitella alle nocciole

Kalbsbraten mit Haselnußsoße

Roast beef with hazelnut sauce

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€ |
| Filetto di trota salmonata marinato alle erbette Mariniertes Lachsforellen-Filet Marinated salmon trout filet | 10€ |
| Uovo in camicia con funghi porcini alla Castellana e tartufo nero Pochiertes Ei mit Castellna Steinpilzen und schwarzen Trüffeln Poached egg with Castellna porcini mushrooms and black truffle | 13€ |
| Involtino di melanzana con dadolata di pomodoro e basilico Auberginesroulade mit Tomatenwürfeln und Basilicum Aubergine roulade with diced tomatoes and basil | 10€ |

Primi

| | |
|---|-----|
| Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout | 9€ |
| Tajarin al sugo di agnello e pistacchi Tajarin mit Lamm und Pistaziensauce Tajarin with lamb and pistachio sauce | 11€ |
| Fettuccine di grano saraceno con sugo di carciofi, olive taggiasche e leggera salsa alle acciughe Buchweizenfettuccine mit Artischockensoße, Taggiasche Oliven und leichter Sardellensauce Buckwheat fettuccine with artichoke sauce, taggiasche olives and light anchovy 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€ |
| Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di asparagi, nocciole e toma di Murazzano Rote Beete Gnocchi mit Spargel, Haselnuss-Sauce und Murazzano Käse Beetroot red gnocchi with asparagus, hazelnut sauce and Murazzano cheese | 11€ |
| Ravioli del Plin all'arrostato con sugo di verdure Piemontesische Ravioli als Kalbsbraten an Gemüsesauce Piedmontese ravioli of roast veal with vegetable sauce | 12€ |

Secondi

| | |
|---|-----|
| Coniglio ai lamponi Kaninchen mit Himbeeren Rabbit with raspberries | 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€ |
| Arrosto di vitella alle nocciole Kalbsbraten mit Haselnußsoße Roast beef with hazelnut sauce | 15€ |
| Quaglie al Barbaresco Wachteln mit Barbaresco Quails with Barbaresco | 15€ |
| Timballo di verdure estive con vellutata di pomodoro e insalata di Quinoa Gemüseflan mit Tomatencreme und Quinoa salad Vegetable flan with tomatoes cream and Quinoa salad | 13€ |

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