

# Menu di mezzogiorno

Bis di antipasti del giorno proposti  
dal cuoco

---

Tajarin al sugo di carne langarolo  
O

Fettuccine di grano saraceno con sugo di agnello e pistacchi  
O

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

---

Arrosti di vitella alle nocciole  
O

Coniglio al Timorasso con olive taggische e capperi  
O

Cipolla ripiena al forno con Raschera d'Alpeggio

---

Dessert a scelta

**35€**

**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	10€
Vitella di Langa battuta al coltello con petali di Parmigiano Reggiano	12€
Insalata tiepida di merluzzo con salsa di scalogni e olive taggische	12€
Timballo alle erbe primaverili con fonduta d'Alpeggio	11€
Bis di antipasti del giorno proposti dal cuoco	15€

## Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo	10€
Linguine al cacao con sugo di verdure, pomodori secchi e salsa alle acciughe	13€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di agnello e pistacchi	11€
Gnocchi di patate con toma frabosina di pura capra stagionata nel carbone vegetale	11€
Ravioli del Plin al blu di pecora con verdure saltate	13€

## Secondi

Coniglio al Timorasso con olive taggische e capperi	15€
Arrosto di vitella alle nocciole	15€
Cinghiale alle castagne	15€
Anatra al forno glassata al miele e pepe nero con salsa all'arancia	15€
Cipolla ripiena al forno con Raschera d'Alpeggio	13€

## Dolci

Coppa di zabajone con schiacciatina alle nocciole	8€
Semifreddo al torrone d'Alba con salsa tiepida al cioccolato	8€
Crostata di pere, cioccolato e mandorle	8€
Bunet Piemontese con crumble al caffè e cioccolato	8€

Piatto di formaggi assortiti	12€
------------------------------	-----

Coperto	2€
Caffè	2€

<b>Menu bambino</b> Pasta e gelato	<b>10€</b>
------------------------------------	------------