

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 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 tiepida di merluzzo con salsa di scalogni, olive e capperi

Warm Kabeljausalat mit Lauch sauce, Oliven und Kapern

Warm cod salad leek sauce , olives and caper

Timballo alle erbette primaverili con fonduta d'Alpeggio

Artischockensalat mit Haselnüsse und Parmesankäse

Artichoke salad with hazelnut and Parmesan cheese

o

Vitello tonnato

Dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Finely sliced veal with tuna sauce

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

o

Linguine al cacao con sugo di verdure, pomodori secchi e salsa alle acciughe

Kakao-Linguine mit Artischockensauce, sonnengetrockneten Tomaten und Sardellensauce

Cocoa linguine with artichoke sauce, sun-dried tomatoes and anchovy sauce

o

Fettuccine di grano saraceno con sugo di agnello e pistacchi

Buchweizen Badennüdeln mit Lamm und Pistaziensauce

Buckwheat noodles with lamb and pistachio sauce

Coniglio al Timorasso con olive taggiasche e capperi

Kaninchen in Timorasso Wein mit taggiaschen Oliven und Kapern

Rabbit in Timorasso wine with taggiasche olives and capers

o

Cinghiale alle castagne

Wildschwein mit Kastanien

Wild boar with chestnuts

o

Arrosto di vitella alle nocciole

Kalbsbraten mit Haselnußsoße

Roast beef with hazelnut sauce

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 alle erbette primaverili con fonduta d'Alpeggio

Artischockensalat mit Haselnüsse und Parmesankäse

Artichoke salad with hazelnut and Parmesan cheese

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 agnello e pistacchi

Buchweizen Bandnudeln mit Lamm und Pistaziensauce

Buckwheat noodles with lamb and pistachio sauce

Coniglio al Timorasso con olive taggiasche e capperi

Kaninchen in Timorasso Wein mit taggiaschen Oliven und Kapern

Rabbit in Timorasso wine with taggiasche olives 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	10€
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 tiepida di merluzzo con salsa di scalogni, olive e capperi Warm Kabeljausalat mit Lauch sauce, Oliven und Kapern Warm cod salad leek sauce , olives and caper	12€
Timballo alle erbette primaverili con fonduta d'Alpeggio Artischockensalat mit Haselnüsse und Parmesankäse Artichoke salad with hazelnut and Parmesan cheese	11€
Lumache e cardoncelli in padella con sformatino ai porri Schnecken und Kardoncelli-Pilze mit Lauchkuchen Snails and cardoncelli mushrooms with leek flan	12€

Primi

Tjarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	10€
Linguine al cacao con sugo di verdure, pomodori secchi e salsa alle acciughe Kakao-Linguine mit Gemüsesauce, sonnengetrockneten Tomaten und Sardellensauce Cocoa linguine with vegetable sauce, sun-dried tomatoes and anchovy sauce	13€
Fettuccine di grano saraceno con sugo di agnello e pistacchi Buchweizen Badennüdeln mit Lamm und Pistaziensauce Buckwheat noodles with lamb and pistachio 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 blu di pecora con verdure saltate Piemontesische Ravioli als Blauschimmelkäse vom Schaf mit Gemüsesauce Piedmontese ravioli of blue cheese from sheep with vegetable sauce	13€

Secondi

Coniglio al Timorasso con olive taggiasche e capperi Kaninchen in Timorasso Wein mit taggiaschen Oliven und Kapern Rabbit in Timorasso wine with taggiasche olives and capers	15€
Arrosto di vitella alle nocciole Kalbsbraten mit Haselnußsoße Roast beef with hazelnut sauce	15€
Cinghiale alle castagne Wildschwein mit Kastanien Wild boar with chestnuts	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€
Cipolla ripiena al forno con Raschera d'Alpeggio Gefüllte Zwiebel mit Raschera Käse Filled onion with Raschera cheese	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