

Menu tradizionale

“Bagna Cauda”

Menu with “Bagna Cauda” – Menu mit “Bagna Cauda”

Bagna Cauda con verdure crude e cotte
Bagna Cauda mit rohem und gekochtem Gemüse
Bagna Cauda with raw and cooked vegetables

Vitella di Langa battuta al coltello
Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf die Piemontesische Weise
Piedmont raw veal Carne Cruda

Tajarin al sugo di carne Langarolo
Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce
Thin noodles with meat ragout

Dessert a scelta
Dessert nach Wahl
Dessert to choose

38€

Cos'è la “Bagna Cauda” ?

What's "Bagna Cauda"? - Was ist "Bagna Cauda"?

Tipica salsa Piemontese a base di acciughe , aglio e olio extravergine di oliva, (noi aggiungiamo un po' di panna per renderla più cremosa). Servita tradizionalmente nel periodo invernale quando la famiglia si raduna per festeggiare il Natale.

Typische piemontesische Soße auf der Basis von Sardellen, Knoblauch und nativem Olivenöl extra (wir fügen ein wenig Sahne hinzu, um sie cremiger zu machen). Traditionell serviert in der Winterzeit, wenn sich die Familie versammelt, um Weihnachten zu feiern.

Typical Piedmontese sauce based on anchovies, garlic and extra virgin olive oil, (we add a little cream to make it more creamy). Traditionally served during the winter period when the family gathers to celebrate Christmas.

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

Pochiertes Ei mit Castellna Steinpilzen

Poached egg with Castellna porcini mushrooms

○

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 agnello e pistacchi

Buchweizen Badennüdeln mit Lamm und Pistaziensauce

Buckwheat noodles with lamb and pistachio sauce

○

Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di carciofi, olive taggiasche
e leggera salsa alle acciughe

Rote Beete Gnocchi mit Artischockensoße, Taggiasche Oliven und leichter Sardellensauce

Beetroot red Gnocchi with artichoke sauce, taggiasche olives and light anchovy sauce

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

○

Coda di Bue in umido con verdure

Schmortochenschwanz mit Gemüse

Stewed ox tail with vegetable

○

Cinghiale alla montanara

Wildschwein im Bergstil

Wild boar mountain style

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

Insalata di carciofi della Riviera con nocciole e petali di Parmigiano Reggiano

Artischokensalat 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

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

Coniglio al Timorasso con olive taggische e castagne Garessine

Kaninchen in Timorasso Wein mit taggischen Oliven und Kastanien Garessine

Rabbit in Timorasso wine with taggische olives and chestnuts Garessine

o

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

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€
Uovo in camicia con funghi porcini alla Castellana Pochiertes Ei mit Castellna Steinpilzen Poached egg with Castellna porcini mushrooms	13€
Insalata di carciofi della Riviera con nocciole e petali di Parmigiano Reggiano Artischokensalat mit Haselnüsse und Parmesankäse Artichoke salad with hazelnut and Parmesan cheese	10€

Primi

Tjarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
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€
Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di carciofi, olive taggiasche e leggera salsa alle acciughe Rote Beete Gnocchi mit Artischockensoße, Taggiasche Oliven und leichter Sardellensauce Beetroot red Gnocchi with artichoke sauce, taggiasche olives and light anchovy sauce	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 al Timorasso con olive taggische e castagne Garessine Kaninchen in Timorasso Wein mit taggischen Oliven und Kastanien Garessine Rabbit in Timorasso wine with taggische olives and chestnuts Garessine	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€
Cinghiale alla montanara Wildschwein im mountain style Wild boar mountain style	15€
Coda di Bue in umido con verdure Schmortochsenschwanz mit Gemüse Stewed ox tail with vegetable	15€
Timballo di verdure autunnali con fonduta d'alpeggio Herbstliches Gemüseflan mit Käsefondue Autumn vegetable flan with cheese fondue	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