

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
Rindsbraten im Barolo geschmort
Roast beef braised in Barolo

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

Involtino di peperoni e mousse al tonno con bagnetto vede ed acciuga fritta

Paprikarolle und Thunfischmousse mit "Bagnetto Vede" und gebratenen Anchovis

Pepper roll and tuna mousse with "bagnetto vede" and fried anchovies

Uovo in camicia con funghi Porcini alla Castellana e tartufo nero

Verlorenes Ei mit Steinpilzen alla Castellana Weise und schwarzem Trüffel

Poached egg with Porcini mushrooms at Castellana style and black truffle

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 funghi porcini

Kakao-Linguine mit Steinpilzsauce

Cocoa linguine with Porcini mushroom 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 ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

o

Agnello di Murazzano al forno con timo serpillo

Gebacht Murazzano-Lamm mit Thymian

Baked Murazzano Lamb with thymus

o

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

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 peperoni e mousse al tonno con bagnetto vede ed acciuga frita

Paprikarolle und Thunfischmousse mit "Bagnetto Vede" und gebratenen Anchovis

Pepper roll and tuna mousse with "bagnetto vede" and fried anchovies

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 Badennudeln mit Lamm und Pistaziensauce

Buckwheat noodles with lamb and pistachio sauce

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

o

Brasato al Barolo

Rindsbraten im Barolo geschmort

Roast beef braised in Barolo

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€
Uovo in camicia con funghi Porcini alla Castellana e tartufo nero Verlorenes Ei mit Steinpilzen alla Castellana Weise und schwarzem Trüffel Poached egg with Porcini mushrooms at Castellana style and black truffle	13€
Involtino di peperoni e mousse al tonno con bagnetto vede ed acciuga fritta Paprikarolle und Thunfischmousse mit Bagnetto Vede und gebratenen Anchovis Pepper roll and tuna mousse with “bagnetto vede” and fried anchovies	12€
Insalata di galletto con castagne e pomodori secchi Geräuchertes Forellenfilet mit Pfirsich- und Auberginensalat Pffferlingssalat mit Kastanien und sonnengetrockneten Tomaten	11€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Linguine al cacao con sugo di funghi porcini Kakao-Linguine mit Steinpilzsauce Cocoa linguine with Porcini mushroom 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 alla ricotta di seirass e ortiche saltati al burro nocciola Piemontesische Ravioli mit Seirass-Ricotta und in Haselnussbutter gebratenen Brennesseln Piedmontese ravioli with seirass ricotta and nettles sautéed in hazelnut butter	13€

Secondi

Coniglio ai lamponi Kaninchen mit Himbeeren Rabbit with raspberries	15€
Brasato al Barolo Rindsbraten im Barolo geschmort Roast beef braised in Barolo	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€
Agnello di Murazzano al forno con timo serpillio Gebacht Murazzano-Lamm mit Thymian Baked Murazzano Lamb with thymus	15€
Timballo di verdure primaverili 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