

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

Terrina di coniglio con julienne di verdure e fichi all'aceto balsamico

Kaninchenterrine mit Gemüse-Julienne und Feigen in Balsamico-Essig

Rabbit terrine with julienne of vegetables and figs in balsamic vinegar

Involtino di melanzana con dadolata di pomodoro e basilico

Auberginesroulade mit Tomatenwürfeln und Basilicum

Aubergine roulade with diced tomatoes and basil

○

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

○

Linguine verdi alle ortiche con ragù di trota, uvetta e pinoli

Grünen Badennudeln mit Forelle, Rosinen und Pinienkern Sauce

Green noodles with truit, raisin and pine seed sauce

○

Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di verdure e nocciole

Rote Beete Gnocchi mit Gemüse und Haselnuß sauce

Beetroot red Gnocchi with vegetables and hazelnut sauce

Arrosto di vitella alle nocciole

Kalbsbraten mit Haselnußsoße

Roast beef with hazelnut sauce

○

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

○

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 verdure e nocciole

Rote Beete Gnocchi mit Gemüse und Haselnuß sauce

Beetroot red Gnocchi with vegetables and hazelnut sauce

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

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€
Terrina di coniglio con julienne di verdure e fichi all'aceto balsamico Kaninchenterrine mit Gemüsejulienne und Balsamico Essig Feigen Rabbit terrine with vegetable julienne and balsamic vinagre fig	11€
Involtino di melanzana con dadolata di pomodoro e basilico Auberginesroulade mit Tomatenwürfeln und Basilicum Aubergine roulade with diced tomatoes and basil	10€
Filetto di trota salmonata marinato alle erbette Mariniertes Lachsforellen-Filet Marinated salmon trout filet	10€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Linguine verdi alle ortiche con ragù di trota, uvetta e pinoli Grünen Badennudeln mit Forelle, Rosinen und Pinienkern Sauce Green noodles with truit, raisin and pine seed sauce	12€
Gnocchi rossi alla barbabietola con sugo di verdure e nocciole Rote Beete Gnocchi mit Gemüse und Haselnuß sauce Beetroot red Gnocchi with vegetables and hazelnut 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 agli asparagi e faraona con sugo di verdure Piemontesische Ravioli mit Perlhuhn und Spargelfüllung an Gemüsesauce Piedmontese ravioli of guinea han and asparagus with vegetable sauce	12€

Secondi

Coniglio ai lamponi Kaninchen mit Himbeeren Rabbit with raspberries	15€
Quaglie al Barbaresco Wachteln mit Barbaresco Quails with Barbaresco	15€
Arrosto di vitella alle nocciole Kalbsbraten mit Haselnußsoße Roast beef with hazelnut sauce	15€
Timballo di peperoni con vellutata di pomodoro e insalata di quinoa Papricaflan mit Tomaten creme und Quinoa Paprica flan with tomatoes cream and quinoa	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