

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 Schokoladencreme
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

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 e tartufo nero
Pochiertes Ei mit Castellana Steinpilzen und schwarzen Trüffeln
Poached egg with Castellana porcini mushrooms and black truffle

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

Linguine verdi all'ortiche con sugo di melanzane, olive taggiasche e burrata

Brennseelnudeln mit Auberginensauce, Taggiasca-Oliven und Burrata
Nettel linguine with aubergines, taggiasca olives and burrata sauce

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

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

o

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren
Rabbit with raspberries

o

Quaglie arrosto farcita con patè di fegato e funghi porcini

Gebratene Wachteln gefüllt mit Leberpastete und Steinpilzen
Roasted quails stuffed with liver pate and porcini mushrooms

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 verdi all'erba di San Pietro e ricotta
con pomodorini saltati al burro

Ricotta-Gnocchi mit Frazenminze und frische Tomaten

Cosmary and ricotta gnocchi with fresh tomatoes

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

o

Roast beef con insalata di pesche e melanzane

Roast-beef mit Obergine und Pfirsich Salad

Roast-beef with aubergine and peaches salad

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€
Filetto di trota salmonata marinato alle erbette Mariniertes Lachsforellen-Filet Marinated salmon trout filet	10€
Uovo in camicia con funghi porcini alla Castellana e tartufo nero Pochiertes Ei mit Castellna Steinpilzen und schwarzen Trüffeln Poached egg with Castellna porcini mushrooms and black truffle	13€
Involtino di melanzana con dadolata di pomodoro e basilico Auberginesroulade mit Tomatenwürfeln und Basilicum Aubergine roulade with diced tomatoes and basil	10€

Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Tajarin al sugo di agnello e pistacchi Tajarin mit Lamm und Pistaziensauce Tajarin with lamb and pistachio sauce	11€
Linguine verdi all'ortiche con sugo di melanzane, olive taggiasche e burrata Brenesselnüdeln mit Auberginensauce, Taggiasca-Oliven und Burrata Nettel linguine with aubergines, taggiasca olives and burrata 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 verdi all'erba di San Pietro e ricotta con pomodorini saltati al burro Ricotta-Gnocchi mit Frazenminze und frieshe Tomaten Cosmary and ricotta gnocchi with fresh tomatoes	11€
Ravioli del Plin all'arrosto con sugo di verdure Piemontesische Ravioli als Kalbsbraten an Gemüsesauce Piedmontese ravioli of roast veal with vegetable sauce	12€

Secondi

Coniglio ai lamponi Kaninchen mit Himbeeren Rabbit with raspberries	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€
Arrosto di vitella alle nocciole Kalbsbraten mit Haselnußsoße Roast beef with hazelnut sauce	15€
Quaglie arrosto farcita con patè di fegato e funghi porcini Gebratene Wachteln gefüllt mit Leberpastete und Steinpilzen Roasted quails stuffed with liver pate and porcini mushrooms	15€
Roast beef con insalata di pesche e melanzane Roast-beef mit Obergine und Pfirsich Salad Roast-beef with aubergine and peaches salad	15€
Timballo di verdure estive 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€

I nostri dessert

Coppa di zabajone con schiacciatina alle nocciole Zabajone mit Haselnuss-Schiacciatina Zabajone with Hazelnut schiacciatina	8€
Semifreddo al torrone d'Alba con salsa tiepida al cioccolato Halbgefroren mit Nugat von Alba und Schokoladencreme Nugat parfait with chocolate cream	8€
Panna cotta	8€
Crostata frangipane e lamponi con gelato al fiordilatte Mandel-Himbeer-Torte mit Fiodilatt-Eiscreme Almond and raspberry tart with fiordilatte ice cream	8€
Crème caramel all'arancia con crumble al caffè Orangencreme-Karamell mit Kaffeebrötchen Orange crème caramel with coffee crumble	8€
Piatto di formaggi assortiti Verschidene Käse Different cheeses	12€
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.