

# Gran menu tradizionale con tartufo bianco

Menu with white truffle – Menu mit weiße Trüffel

Vitella di Langa battuta al coltello con tartufo bianco

Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf die Piemontesische Weise mit weiße Trüffel  
Piedmont raw veal Carne Cruda with white truffle

---

Tajarin al tartufo bianco

Tajarin mit weiße Trüffel  
Tajarin with white truffle

---

Uovo al padellino con tartufo bianco

Spiegeleier mit weiße Trüffel  
Fried egg with white truffle

---

Coppa di zabajonem con schiacciatina alle nocciole con tartufo bianco

Zabajone mit Haselnuss-Schiacciatina mit weiße Trüffel  
Zabajone with Hazelnut schiacciatina with white truffle

**95€**

## Tartufo bianco d'Alba

Weiße Trüffel von Alba-White truffle from Alba

A porzione Portion	25€
Tajarin al tartufo bianco Tajarin mit weiße Trüffel Tajarin with white truffle	30€
Uovo al padellino con tartufo bianco Spiegeleier mit weiße Trüffel Fried egg with white truffle	30€
Vitella di Langa battuta al coltello con tartufo bianco Rohes Kalbfleisch von Hand geschnitten auf die Piemontesische Weise mit weiße Trüffel Piedmont raw veal Carne Cruda with white truffle	35€

# 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 wine

---

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

Baccalà fasciato in lardo della Valle Varaita con crema di ceci e nocciole

Gespickt Kabeljau mit Kichererbse Creme

Cod un lard wrapped with chickpeas cream

Terrina di coniglio con fichi all'aceto balsamico

Kaninchenterrine mit Feigen in Balsamico-Essig

Rabbit terrine with balsamic vinegar fig

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 verdure e nocciole

Brennesselnüdeln mit Gemüsesoße und Haselnuß

Nettel linguine with vegetable and hazelnut 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

---

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

Brasato al Barolo

Rindsbraten im Barolo geschmort

Roast beef braised in Barolo wine

o

Coniglio ai lamponi

Kaninchen mit Himbeeren

Rabbit with raspberries

---

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

Involentino di peperoni con mousse di tonno e vellutata di pomodoro

Paprikaroulade mit Tuhnfischmousse un Tomatesoße

Paprika roulade with tuna mousse and tomato sauce

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 Badennüdeln 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 wine

---

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€
Baccalà fasciato in lardo della Valle Varaita con crema di ceci e nocciole Gespickt Kabeljau mit Kichererbse Creme Cod un lard wrapped with chickpeas cream	12€
Involtino di peperoni con mousse di tonno e vellutata di pomodoro Paprikaroulade mit Tuhnfischmousse un Tomatesoße Paprika roulade with tuna mousse and tomato sauce	10€
Terrina di coniglio con fichi all'aceto balsamico Kaninchenterrine mit Feigen in Balsamico-Essig Rabbit terrine with balsamic vinagre fig	11€

## Primi

Tajarin al sugo di carne langarolo Hauchdünne Bandnudeln mit Fleischsauce Thin noodles with meat ragout	9€
Linguine verdi all'ortiche con sugo di verdure e nocciole Brenselnüdeln mit Gemüsesoße und Haselnuß Nettel linguine with vegetable and hazelnut sauce	11€
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 di faraona e funghi porcini saltati al burro nocciaola Piemontesische Ravioli mit Perlhun und Steinpilze mit Nussbutter Piedmontese ravioli of guinea han and porcino mushrooms sauteed with hazelnut butter	13€

## 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€
Quaglie al Barbaresco Wachteln mit Barbaresco Quails with Barbaresco	15€
Brasato al Barolo Rindsbraten im Barolo geschmort Roast beef braised in Barolo wine	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

<b>Pasta e gelato</b> 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**