

Menù degustazione

Entrée

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Veal tonnato with old style thuna sauce

La battuta di fassone piemontese con scaglie di parmigiano e tartufo nero

Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle

Tortino di asparagi con fonduta di Raschera

Tart of asparagus and cheese fondue

Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto

Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce

oppure

or

Risotto carnaroli Acquarello mantecato agli asparagi

Risotto carnaroli with asparagus

Stinco di vitella fassone piemontese al Barolo

The typical braised beef in Barolo wine sauce

Oppure

or

Capretto di Alta Langa arrostito al forno con verdure

Roast baby goat from Alta Langa and vegetables

Selezione di formaggi piemontesi con cugnà

Selection of cheeses from Piemonte and cugnà

oppure

or

Tris di dolci tipici

Tasting of three typical desserts

€ 50,00 bevande escluse

Drinks exclude

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici

Tasting of typical appetizers

€ 20,00

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Veal tonnato with old style thuna sauce

€ 16,00

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola, olive Taggiasche

pomodori secchi e giardiniera di verdure

Carmagnola gray rabbit tuna, taggiasca olives, sun dried tomatos and pickled vegetable

€ 16,00

Millefoglie di peperoni con tonno, acciughe e capperi

Roasted peppers with thuna, anchovies, capers

€ 16,00

La battuta di fassone con scaglie di parmigiano e tartufo nero

Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle

€ 17,00

Terrina di fegato grasso di anatra ai fichi, marmellata di cipolle rosse e zenzero

Duck foie gras terrine with figs and red onion jam and ginger

€ 20,00

Gambero rosso e capparanta, maionese di pomodoro e burrata al basilico

Red shrimp and scallops, tomato mayonnaise and basil burrata

€ 20,00

Tortino di asparagi con fonduta di Raschera

Tart of asparagus and Raschera cheese fondue

€ 16,00

Insalata tiepida di quaglia, asparagi, il suo uovo fritto e tartufo nero

Warm quail salad with asparagus, quail egg and black truffle

€ 17,00

Spadellata di mare su crema di trombette, pane croccante e olio evo al basilico

Sautéed of sea fishis, trumpet courgette cream, crispy bread and basil oil

€ 20,00

Cipolla ripiena di salsiccia e taleggio

Onion stuffed with sausage and taleggio cheese

€ 16,00

Primi piatti

Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto
Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce

€ 17,00

Bottoni verdi ripieni di sairass e agretti, fonduta di fontina di alpeggio
Ravioli stuffed with agretti and fresh ricotta, fontina cheese fondue

€ 17,00

Tagliolini ai 40 tuorli alla salsiccia di Bra
Thin noodles home made with Bra sausage ragù

€ 17,00

Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e salvia croccante
Potatoes gnocchi filled with Castelmagno cheese and sage

€ 17,00

Lasagnetta gratinata agli asparagi con pesto di basilico
Lasagnetta gratin with asparagus and basil pesto

€ 17,00

Cannelloni di anatra e spinaci con salsa al fegato grasso e tartufo nero
Cannelloni with duck, spinach, foie gras sauce and black truffle

€ 18,00

Fettuccine allo zafferano, calamaretti e carciofi di Albenga
Fettuccine with safran, squid and Albenga artichokes

€ 18,00

Risotto carnaroli Acquarello mantecato agli asparagi
Risotto carnaroli with asparagus

€ 17,00

Tagliolini ai 40 tuorli ai funghi porcini
Thin noodles home made with porcini mushrooms

€ 17,00

Secondi piatti

Stinco di vitello fassone al Barolo, soffice di patate e spinaci

The typical braised beef in Barolo wine sauce

€ 18,00

Scaloppa di pesce con asparagi, salsa mugnaia e chips di patate viola

Fish escalope with asparagus, mugnaia sauce and purple potato chips

€ 22,00

Coscia di anatra alle ciliegie griotte e miele cipollotto rosso di Tropea

Confit duck leg with griotte cherries and honey, Tropea red onion

€ 18,00

Capretto di Alta Langa arrostito al forno con verdure

Roast baby goat from Alta Langa and vegetables

€ 18,00

Filetto di vitello con scaloppa di fegato grasso di anatra e zucca caramellata

Veal fillet with duck foie gras escalope and caramelized pumpkin

€ 32,00

Tagliata di vitello fassona, riduzione al Barbera, tartufo nero e tortino di patate

Cut of fassona veal, reduction of Barbera wine, black truffle and potatoes tart

€ 22,00

Uovo morbido, asparagi e fonduta di Raschera

Soft egg, asparagus and Raschera cheese fondue

€ 18,00

Fritto di bistecchine di agnello, verdure e semolino dolce

Fried lamb chops, vegetables and sweet semolina

€ 20,00

Carrello dei formaggi piemontesi con eugnà e miele

Selection of cheeses from Piemonte with eugnà and honey

€ 16,00

I dolci

La Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta with berries

€ 10,00

Semifreddo al torrone d'Alba con cioccolato caldo

Nougat from Alba parfait with hot chocolate

€ 10,00

Comè una millefoglie farcita al cioccolato biscottato e gelato alla fava tonka

Like a millefeuille filled with biscuit chocolate and tonka bean ice cream

€ 10,00

Sformato al cioccolato Araguanì cuore al pralinato e gelato al caramello salato

Araguanì chocolate pie, praline heart and salted caramel ice cream

€ 10,00

Tatin di mele renette con gelato al cardamomo

Apples tatin with cardamom ice cream

€ 10,00

Aspic di arance e Moscato, cupola di cioccolato e gelato alla cannella

Oranges and Moscato aspic, chocolate dome with cinnamon ice cream

€ 10,00

Millefoglie di frutti di bosco e crema chantilly

Millefeuille of with berries and chantilly cream

€ 10,00

Bunet con crostatina alle amarene e gelato allo zabajone

Chocolate and amaretti pudding, tart with sour cherries and zabajone ice cream

€ 10,00

Cubo al gianduja, croccante alla nocciola e salsa mou

Gianduja cube, hazelnut crisp and toffee sauce

€ 10,00

Paris -Brèst al Tiramisù con gelato alla vaniglia

Paris -Brèst tiramisù taste and vanilla ice cream

€ 10,00

I tre dolci tipici piemontesi

Tasting of three typical desserts

€ 10,00

I nostri gelati e sorbetti alla frutta

Our ice creams and fruit sorbets

€ 9,00

