



Antipasti

- Carpaccio di Vitello "Fassone" piemontese, salsa alle erbe aromatiche € 14,00
(Carpaccio of Piedmontese veal with aromatic herbs sauce)
- Tortino di patate croccante con emulsioni di pomodoro € 12,00
(Potatoes cake with tomato)
- Filetto di sgombro in "Soar" € 12,00
(Fillet of mackerel marinated in sweet and sour)
- Tarantelletta al mais, lumache di Cherasco, porri di Cervere e pomodorini confit.... € 12,00
(Veal Tripe Salad with Citrus fruits)
- Capunet di verdure di stagione in leggara bagna cauda € 12,00
(Cabbage roulade stuffed with seasonal vegetables in bagna cauda sauce)
- Vitello tonnato tradizionale € 12,00
(Traditional cold veal in tuna sauce)



Primi Piatti

- Ravioli del Plin* al sugo d'Arrosto € 12,00
(Handmade ravioli with Brown Sauce)
- Risotto Carnaroli biologico ai gamberi e radicchio trevigiano (Min. per 2 pers.) ... € 14,00
(Risotto with prawns and red chicory, minimum for 2 people)
- "Tajarin" ai 30 tuorli d'uovo con carciofi € 12,00
(Egg noodles with artichoke)
- Gnocchi di zucca e patate al blu d'Alta Langa e gherigli di noci € 12,00
(Pumpkin and potatoes dumplings with blue cheese and walnuts)
- Minesta di trippa e fagioli € 12,00
(Sauce of tripe and beans)

Secondi Piatti

Guancia di manzo brasato al vino rosso con puré di patate	€ 18,00
<i>(Beef cheek braised in red wine with mashed potatoes)</i>	
Petto d'anatra caramellato al forno e prugne secche	€ 18,00
<i>(Roast caramelized duck breast with prunes)</i>	
Agnello Sambucano disossato cotto arrosto alle erbe aromatiche	€ 22,00
<i>(Baked boneless lamb with aromatic herbs)</i>	
Scaloppa di foie gras cotta in padella, pan brioche e salsa di lamponi	€ 24,00
<i>(Foie gras with pan brioche and raspberries sauce)</i>	
Filetto di baccalà scottato e vellutata di fagioli di Conio	€ 20,00
<i>(Salt-Cod fillet in beans cream)</i>	



Menù Degustazione Tradizionale

(Si intende servito per tutto il tavolo/For the whole table)

Carne cruda di Vitello Fassone piemontese all'olio extra vergine di oliva d'Albenga

Tortino di patate

Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto

Guancia di manzo brasato al vino rosso con puré di patate

Tris di panna cotta

€ 45,00 a persona vini e bevande Esclusi

** I piatti contrassegnati possono contenere, secondo la reperibilità stagionale o per esigenze di preparazione, del prodotto surgelato.*