

Menù Degustazione

Tartufo Bianco d'Alba

Battuta di Vitello al Coltello con Tartufo Bianco

Fassone Tartare with White Truffle

Tajarin di Langa al Burro e Tartufo Bianco

Thin Strips of Pasta served with Butter and White Truffle

Uovo al Padellino con Tartufo Bianco

Fried Egg and White Truffle

Un Dessert a Scelta

a Dessert of Your Choice from the a la Carte Menu'

Piatto Singolo € 35,00 per Piatto

Single Plate €35.00 per Plate

Menù Completo con tre portate più il dolce € 90,00 p.p (per person)

Complete menu with three courses plus dessert

Coperto Incluso... Acqua... Caffè... Vini e Amari Esclusi

Cover Charge Included ... Water... Coffee... Wine and Beverages Excluded.

Il Menù non è divisibile e il prezzo si intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.

Menù Degustazione

Antipasto Misto

Battuta al Coltello con Maionese alle nocciole
Girello con Antica Salsa Tonnata
Insalata Russa Cremosa

Raw Meat with Hazelnut Mayonnaise... Veal with Tuna Sauce.... Creamy Russian Salad

Primi Piatti

Tajarín al ragù Contadino
Macaron del Fret con Pesto di Nocciole e Basilico

Thin Stripe of Pasta with Ragù Rolled Short Pasta served with Basil and Hazelnut Pesto

Un secondo Piatto a scelta

Tenerone di Manzo con Patate

Baked Roast Veal with Baked Potatoes

oppure

Medaglione di Coniglio Porchettato con Contorno

Stuffed Rabbit with Meat of Pork and Herbs, served with cooked Vegetables

Un Dessert a Scelta

a Dessert of Your Choice

Menù Completo con tre portate più il dolce

Complete menu with three courses plus dessert

€ 45,00 p.p (per person)

Coperto Incluso ; Acqua... Caffè... Vini e Amari Esclusi

Cover Charge Included , Water, Coffee... Wine and Beverages Excluded.

Il Menù non e' divisibile e il prezzo si Intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.

Antipasti - Starters

Gli antipasti sono tutti fatti a mano dallo Chef con Materie Prime locali
Starters are Homemade, we only use local Food

Battuta di Vitello al Coltello con Maionese alle Nocciole €18,00

Il Vitello Tonnato e l'insalata Russa Cremosa

Fassone Tartare with Hazelnut Mayonnaise... Sliced Fassone Veal served with Aioli Sauce...Russian Salad

Lingua di Vitello... Pesche di Vigna ... Chutney di Cipolle €14,00

Veal Tongue...Vineyard Peaches...Onion Sauce

Crostone con Cipolle Stufate al Marsala o con i Fegatelli €12,00

Crostone with Onions Stewed in Marsala or with Liver

Cardo Gobbo...Patata...Radicchio...Bagna Cauda €14,00

Cardoon...Potato...Radicchio...Bagna Cauda

Polpette di Bollito con Maionese Artigianale Fresca €14,00

Boiled Meatballs with Fresh Homemade Mayonnaise

Lumache Fritte...Crema di Patate...Fondo Bruno €18,00

Fried Snails...Potato Cream...Brown Stock

Animelle Arrostito su Purè di Funghi Porcini e Fondo Bruno €16,00

Roasted Veal Sweetbreads on Porcini Mushroom Puree and Brown Stock

Vellutata di Zucca con Uovo Pochè...Crumble Amaretto €14,00

Pumpkin Soup with Poached Egg...Crumble Amaretto

Primi Piatti - First Course

Le Paste sono tutte di Nostra Produzione con Farine e Uova Biologiche
Homemade Pasta is our production, we only use Organic Flour and Eggs from Local Farmhouse

Tajarin di Langa al Ragù Contadino € 14,00
Thin Strips of Pasta served with Minced Meat of Veal, Pork Spices and Tomato Sauce

Ravioli del Plin...Burro e Fondo Bruno € 14,00
Home made Ravioli del Plin...Butter and Brown Sauce

Macaron del Fret con pesto di Basilico e Nocciole € 14,00
Rolled Short Pasta served with Basil and Hazelnut Pesto

Gnocchi di Lumaca con Fonduta e Fughi Porcini € 16,00
Snail Gnocchi with Fondue and Porcini Mushrooms

Tradizionali Lasagne Cotte nel Forno a Legna € 14,00
Traditional Lasagna with Meat Sauce

Gnocchi di Patate di Montagna con Fonduta al Roccaverano € 14,00
Mountain Potato Gnocchi with Roccaverano Cheese

Cannelloni Ripieni di Zucca e Castagne con Burro e Salvia € 16,00
Cannelloni Stuffed with Pumpkin and Chestnuts with Butter and Sage

Tagliatelle al Coltello con Ragù di Cortile € 14,00
Large Stripe of Pasta with Farmyard Ragù

Spaghetto alla Chitarra Crema allo Zafferano € 14,00
Homemade Spaghetti with Saffron Cream

Secondi Piatti - Main Course

Le Carni provengono da allevamenti locali...Le Verdure sono acquistate da Az. Ag. locali
We only buy Meats from local Farms and Vegetables from Local Farmhouses

Guancia di Vitello Brasata al Nebbiolo su Crema di Patate €22,00
Stew Veal cooked in Nebbiolo Wine served with Baked Potatoes

Tenerone di Vitello al Forno con Patate €18,00
Baked Roast Veal with Baked Potatoes

Petto di Anatra Miele e Nocciole € 22,00
Duck Breast cooked at Low Temperature served with Homemade Honey and Hazelnuts Cream

Lingua di Vitello Spadellata al Burro con Aioli € 18,00
Sautéed Veal Tongue with Aioli Sauce

Involtino di Faraona su Crema di Patate e Cipolle Brasate € 20,00
Larded Guinea Fowl Roll with Potatoes and Spinach

Medaglione di Coniglio Porchettato...Peperone Arrostito € 16,00
Stuffed Rabbit with Meat of Pork and Herbs, served with cooked Vegetables

Stinco di Maiale ai Mirtilli € 22,00
Grilled Sliced Veal Steak served with Seasonal Vegetable

...il Quinto Quarto

Tagliata di Fegato di Vitello con Cipolla Caramellata € 18,00
Sliced Veal Liver with Caramelized Onion

Trippa di Vitello Gratínata al Forno € 14,00
Baked Gratinated Veal Tripe

Contorni di Verdure - Vegetables

Le Carni provengono da allevamenti locali...Le Verdure sono acquistate da Az. Ag. locali
We only buy Meats from local Farms and Vegetables from Local Farmhouses

Verdure di Stagione Spadellate € 8,00
Mix Vegetable Cooked with Tomatoes

Patate al Forno € 8,00
Baked Potatoes

Zucca al Forno € 8,00
Stewed Peppers

Purè di Patate € 8,00
Sautéed Courgettes

Dessert

Home made Desserts

Tutti i Dessert sono fatti a mano dallo Chef con le farine Biologiche dei Mulini Locali , le uova Biologiche e lo zucchero Grezzo. Frutta Locale e Cioccolato Biologico

Vetrina dei Dolci € 8,00 al pz.