



Il nostro menù



Antipasti



Vitello tonnato piemontese

*Traditional Vitello Tonnato
(roasted veal with tuna and mayonnaise sauce)*

22,00

Sformato di carciofi e crema di zafferano

Artichoke flan with saffron sauce

20,00

Battuta al coltello con Bra duro e spontanee

Beaten meat with Bra cheese and wild herbs

22,00

Uovo bianco di Alessandro Varesio con zucchine, menta e parmigiano

*Alessandro Varesio's white egg with zucchini,
mint and Parmigiano cheese*

20,00



Primi piatti

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Plin ravioli with roast sauce

22,00

Tagliolino ai 40 tuorli al ragù

40 eggs yolks tagliolino with classic ragù

20,00

Gnocchi con pesto di piselli, acciuga e ricotta

Gnocchi with peas and mint pesto and ricotta cheese

20,00

Secondi

Sottofiletto di vitello con verdure di stagione

Veal sirloin with seasonal vegetables

25,00

Maiale al forno, verza e confettura di pomodoro verde

Oven pork with cabbage and green tomato jam

24,00

Coscia di pollo di Alessandro Varesio con salsa al limone

Alessandro Varesio's chicken leg with lemon sauce

23,00

Scarola riccia, bufala di Cuneo, olive taggiasche e uvetta

*Curly endive, buffalo mozzarella cheese,
taggiasche olives and raisins*

20,00





Dolci

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con cremino alla nocciola Baratti

*Creamed at the moment Fiordilatte ice cream
with Baratti hazelnut cremino*

10,00

Crème caramel

Traditional crèm caramel

10,00

Torta Baratti al cioccolato

Baratti chocolate cake

10,00

Macedonia

Mixed fresh fruits

9,00

Il dolce della nostra pasticceria (chiedere al personale)

Dessert of our pastry (you can ask the staff)

10,00

LA NOSTRA SELEZIONE AL CALICE DI PRIMAVERA

Alta Langa Extra Brut 2021 – 50% Pinot nero, 50% Chardonnay Monsignore	12
Champagne Brut – Assemblaggio: 46% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 24% Pinot Nero Alfred Gratien	16
Roero Arneis 2021 Fermentato e maturato in acciaio, cemento e barrique di rovere francese Del Tetto	8
Langhe rosato 2024 Vitigno: 100% Nebbiolo Solerose – Fontanafredda	8
Pinot Nero 2021 Del Tetto	9
Barbera d'Alba Trevigne 2022 – Domenico Clerico	8
Langhe Nebbiolo 2024 Castello di Neive	10
Barbaresco 2018 Comune: Treiso Cru Rombone - Renato Fenocchio	16
Barolo 2019 Comune: Serralunga d'Alba Casa E. di Mirafiore	15
Acqua minerale 75c	5
Mineral water 75c	
Acqua minerale 33c	2,5
Mineral water 33c	
Caffè	2,5
Coperto	
Cover charge	5



* Le materie prime alimentari di questo menù sono sempre acquistate fresche e lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle norme HACCP.

Talvolta alcune possono essere abbattute a -18°C per preservarne integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali.

Vi preghiamo di richiedere e consultare il registro ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti la presenza di allergeni.