

IL MENU'

**La nostra cucina è aperta dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 21.30
(our kitchen open from 12.30 am to 2.30 pm and from 7.30 pm to 21.30 pm)**

MENU' DEGUSTAZIONE:

Carne cruda di Fassone Piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone
(*Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette*)

Vitello tonnato della tradizione
(Girello di Fassona Piemontese al punto rosa con antica salsa tonnata)
(*Piedmontese veal with ancient tuna's sauce*)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia
(*Handmade Little pasta stuffed with meat and vegetables with butter and sage*)

Brasato al Barbaresco con vellutata di patate
(*Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes*)

Bunet

30 € vini esclusi

ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione 8 €
(girello di Fassona Piemontese cotto a bassa temperatura con antica salsa tonnata)
(*Piedmontese veal with ancient tuna's sauce*)

Carne cruda di Fassone Piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone 8 €
*(Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette)*

Rollè di faraona, il suo ristretto al Porto, insalatina di frutta e verdura e bagnet rosso 8 €
*(Guinea fowl roll cooked in Porto wine with salad of fruit and vegetables and with "bagnet"
sauce)*

Insalata bergera: Songino, Robiola di Roccaverano, nocciole, sedano, pane tostato e
vinaigrette al miele 8€ V
(Green salad, Roccaverano's cheese, hazelnuts, celery, toasted bread and honey's vinaigrette)

Capunet di fiori di zuccina ripieni di salsiccia nostrana,
accompagnati da crema di zucchine trombetta e salsa al pomodoro 8 €
(zucchini's flower roll of sausage with zucchini's cream and tomatoes sauce)

Piccolo crudo di mare: Scampo, gambero rosso di Mazara del Vallo, calamaro, dentice,
ricciola, stracciatella e frutti rossi 16 €
*(Raw fish: Norway lobster, red shrimp, squid, snapper, yellow tail, stracciatella cheese and red
fruit)*

Fiocco di Culatello e stracciatella fresca 8 €
(aged culatello's ham and fresh stracciatella cheese)

PRIMI
Pasta fatta in casa a mano
(handmade pasta)

Ravioli del plin alla vecchia maniera al tovagliolo 10 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables served in napkin)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia 10 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables with butter and sage)

Quasi pansotti: Ravioloni del plin ripieni di Ricotta e Borragine con pesto di noci 10 € V
(*Handmade Ravioli stuffed with ricotta cheese and borage with nuts pesto*)

Tajarin ai 40 tuorli con ragù di salsiccia 9 €
(*Handmade egg's noodles with sausage ragù*)

Spaghetti caserecci ai 4 pomodori con mousse di burrata e basilico e briciole di pane 9 € V
(*Handmade Spaghetti with 4 kind of tomatoes, mousse of basil and burrata and bread crumbs*)

Gnocchi di patate rosse con ragù di Polpo, pomodoro, capperi e olive taggiasche 12 €
(*Handmade gnocchi with octopus, tomatoes, capers, and olives*)

SECONDI

Tradizionale Brasato al Barbaresco con vellutata di patate 14 €
(*Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes*)

Ratatouille di verdure di stagione cotte al forno con crema di Burrata al basilico,
caviare di olive taggiasche e briciole di pane tostato 12 € V
(*Baked seasonal vegetables with burrata cream flavoured with basil, olives caviar
and toasted bread crumbs*)

Classico coniglio nostrano all'Arneis con peperonata 14 €
(*Typical rabbit cooked in Arneis wine with stewed peppers*)

Baccalà alla pizzaiola: filetto di baccalà appena scottato,

colatura di insalata di pomodori, olive, origano 15 €
(Codfish just scalded, tomatoes' water, olives and organ)

Sottilissimo di Fassone arrosto, insalata di pomodori,
marmellata di cipolle di Tropea, aceto balsamico Antica Acetaia la Secchia 14€
(Roastbeef, tomatoes salad, red onion's jam, balsamic vinegar)

Tagliere di sei formaggi tipici e non 8 €
(selection of six cheeses)

DESSERT

Bunet 6 €
(Traditional chocolate pudding with amaretti biscuits and hazelnuts)

Panna cotta 6 €
(Typical pudding made with milk, cream and caramel)

Millefoglie di crema al mascarpone e salsa al caffè 6 €
(Mascarpone cheese cream, biscuits and coffee sauce)

Dolci del giorno 6 €
(Today's special)

Proponiamo ogni giorno prodotti freschi, provenienti dalle nostre terre, frutta e verdura spesso provengono dai nostri orti, tutte le nostre carni dalla Bottega del Macellaio di Nicola Scolaro, Castagnito, i prodotti ittici dalla pescheria del Molo di Alba, le nostre mozzarelle, la stracciatella e parte dei nostri formaggi, sempre rigorosamente freschi, provenienti da latte di vacche e capre delle montagne Piemontesi e poi lavorate dal caseificio Pepe di Costigliole d'Asti, i salumi dalla Salumeria Borio "Pipil" di Costigliole d'Asti.

Il tutto per offrirvi qualcosa di fresco, semplice e genuino e per farvi conoscere i prodotti tipici delle nostre amate Langhe.

Every day we propose fresh products: fruit and vegetables often from our gardens, our meat from La Bottega del Macellaio di Nicola Scolaro, Castagnito, fish from Pescheria del Molo in Alba, Mozzarella, Stracciatella and some cheeses from Caseificio Pepe,

Costigliole d'Asti, salumi by Salumeria Borio "Pipil" in Costigliole d'Asti. All made for offer to you something fresh, simply, genuin and for let you try some typical products of our lovely Langhe.

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperature.

Invitiamo a dichiarare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordinazione!

Buon Appetito!

Enjoy your meal!

Bon Appétit!

Genie en Sie ihre Mahlzeit!

L'aromatario