

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

35 € vini esclusi

ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione 9 €

(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 9 €
(Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube, egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette)

*

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)

*

Flan di zucca mantovana con fonduta leggera di Blu di capra 9 € V
(Flan of pumpking with blu cheese fondue)

*

Capunet di verza ripieni di salsiccia nostrana accompagnati da besciamella e salsa al pomodoro 9 €
(cabbage's roll of sausage with bechamel and tomato sauce)

*

Carciofo alla Romana con crema di Bagna Cauda e briciole di pane all'acciuga 9 €
(Romana's artichokes with bagna cauda and bread flavoured of anchovies)

*

Tartare di Gambero Rosso di Sicilia, Seirass mantecato e frutto della passione 12 €
(Red shrimp tartare, seirass cheese and fruit passion)

*

Polpo scottato, crema di topinambur e bagnet verde 12 €
(grilled Octopus, jerusalem artichokes' cream and green piedmontese sauce: bagnet)

*

Fiocco di culatello 8 €
(Aged ham from Langhirano)

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*)

Gnocchi di patate Rosse alla Gricia e Carciofi: Guanciale di Norcia,
Pecorino Romano e carciofi 10 € V
(*Handmade gnocchi with Guanciale, Pecorino cheese and artichokes*)

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

Spaghetti fatti a mano al peperoncino con aglio, olio, Vongole
veraci super e cime di rapa 12 €
(*Handmade Spaghetti with chilli pepper, oil, garlic, clams and turnips green*)

Ravioloni del plin ripieni di zucca con burro, parmigiano e amaretti 10 € V
(*Handmade Big Ravioli del plin with pumpking with butter, Parmesan cheese and amaretti biscuits*)

SECONDI

Tradizionale Brasato al Barbaresco con vellutata di patate e
scalogno al rosmarino 15 €

*(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with
mashed potatoes and shallots and rosmary)*

Ratatouille di verdure di stagione cotte al forno con crema di Burrata al basilico,
caviale di olive taggiasche e briciole di pane tostato 13 € V

*(Baked seasonal vegetables with burrata cream flavoured with basil,
olives caviar and toasted bread crumbs)*

Coniglio nostrano all'Arneis, Patè del suo fegato al Passito di Arneis
con patate e carciofi 15 €

(Rabbit cooked in Arneis wine, its liver patè with potatoes and artichokes)

Classica trippa di vitello in umido con patate di Mombarcaro 13 €

(Classic veal's tripe with tomatoes and Mombarcaro's potatoes)

Stinco di maialino disossato al forno nella Birra scura e verza stufata 15 €

(Boneless Pork knuckle roasted in dark beer with savoy cabbage)

Pescato del giorno in guazzetto di pomodoro :

calamari, gamberi rossi, rana pescatrice, cozze e altro secondo mercato. 16 €

Tagliere di sei formaggi tipici e non 8 €

(selection of six cheeses)

DESSERT

Bunet 6 € V

(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)

Pera madernassa cotta nel Moscato d'Asti e salvia con gelato alla crema 6 € V

(Madernassa's pear cook in Moscato d'Asti wine and sage with ice cream)

I nostri gelati e sorbetti 5 € V

(our ice cream)

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

Buon Appetito!

Enjoy your meal!

Bon Appétit!

Genießen Sie ihre Mahlzeit!