

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi delle Langhe

Selection of typical local cold cuts

€ 9,00

Battuta di Fassone

Piedmontese Fassone meat tartare

€ 9,00

Vitello tonnato

Sliced cold veal with tuna sauce

€ 9,00

Flan verdure di stagione e crema di robiola

Seasonal vegetable flan with cream of Robiola

€ 8,00

PRIMI

Ravioli del “plin” fatti a mano al profumo di timo e burro d'alpeggio

Handmade Ravioli stuffed with meat and vegetables in butter and thyme sauce

€ 12,00

Tajarin al ragù piemontese cotto nel “dian”

Handmade egg's noodles with meat sauce

€ 12,00

SECONDI

Arrosto di vitello “della vena” con contorno

Roast veal served with vegetables

€ 14,00

Petto d'anatra all'arancia con cipolle di Tropea caramellate

Orange scented duck breast with caramelized Tropea onions

€ 18,00

Petto di faraona al moscato con contorno

Guinea fowl breast with Moscato wine and vegetables

€ 17,00

Tagliata di sottofiletto alla pietra ollare con contorno

Sliced beef steak served with vegetables

€ 19,00

Selezione di 6 formaggi di Langa con le nostre mostarde

Selection of 6 local cheeses served with our mostarda

€ 12,00

I NOSTRI DOLCI (our homemade desserts)

€ 6,00

Coperto € 2,00