

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi DOP delle Langhe <i>Selection of PDO local cold cuts</i>	€ 10,00
Battuta al coltello di Fassone piemontese <i>“Fassone” meat tartare</i>	€ 9,00
Vitello “al punto rosa” con salsa tonnata <i>Sliced cold veal with tuna sauce</i>	€ 10,00
Flan verdure di stagione e crema di robiola DOP <i>Seasonal vegetable flan with cream of PDO “Robiola”</i>	€ 9,00

PRIMI

Ravioli del “plin” fatti a mano al profumo di timo e burro d'alpeggio <i>Handmade Ravioli stuffed with meat and vegetables in butter and thyme sauce</i>	€ 12,00
Tajarin al ragù piemontese cotto nel “dian” <i>Handmade egg's noodles with meat sauce</i>	€ 12,00
Tajarin con pomodoro, olio al basilico e stracciatella di Bufala <i>Handmade egg's noodles with tomato sauce, basil flavored oil and buffalo Stracciatella</i>	€ 12,00
Vellutata di verdure, crostini ai cereali e Seirass di pecora <i>Creamy vegetable soup with croutons and goat cheese</i>	€ 10,00

SECONDI

Ratatouille di verdure del nostro orto <i>Garden vegetable ratatouille with “Taggiasca” olives</i>	€ 14,00
Bocconcini di manzo e verdure in umido <i>Stewed pieces of beef</i>	€ 15,00
Petto d'anatra all'arancia con cipolle di Tropea caramellate <i>Orange scented duck breast with caramelized “Tropea” onions</i>	€ 18,00
Petto di faraona cotto a bassa temperatura e verdure dell'orto <i>Guinea fowl breast cooked at low temperature with our garden vegetables</i>	€ 17,00
Tagliata di sottiletto di Fassone con verdure dell'orto <i>Sliced beef steak served with vegetables from our garden</i>	€ 19,00
Selezione di 6 formaggi di Langa DOP con le nostre mostarde <i>Selection of 6 PDO local cheeses served with our mostarda</i>	€ 13,00

I NOSTRI DOLCI (our homemade desserts) **€ 7,00**

Coperto € 2,50