

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi DOP delle Langhe <i>Selection of PDO local cold cuts</i>	€ 14,00
Battuta al coltello di Fassone piemontese <i>“Fassone” meat tartare</i>	€ 13,00
Vitello “al punto rosa” con salsa tonnata <i>Sliced cold veal with tuna sauce</i>	€ 14,00
Flan di verdure di stagione e crema di robiola DOP <i>Seasonal vegetable flan with cream of PDO “Robiola”</i>	€ 12,00

PRIMI

Ravioli del “plin” fatti a mano al profumo di timo e burro d'alpeggio o al ragù piemontese <i>Handmade Ravioli stuffed with meat and vegetables in butter and thyme sauce or with meat sauce</i>	€ 14,00
Tjarin fatti a mano al ragù piemontese o ai funghi Porcini <i>Handmade egg's noodles with meat sauce or with mushrooms</i>	€ 13,00
Gnocchi di patate con crema allo zafferano <i>Gnocchi with saffron cream</i>	€ 13,00
Vellutata di verdure, crostini ai cereali e Seirass di pecora <i>Creamy vegetable soup with croutons and goat cheese</i>	€ 12,00

SECONDI

Ratatouille di verdure del nostro orto con stracciatella di burrata <i>Garden vegetable ratatouille with stracciatella</i>	€ 18,00
Brasato al Barolo <i>Braised beef with Barolo red wine sauce</i>	€ 19,00
Petto di faraona cotto a bassa temperatura <i>Guinea fowl breast cooked at low temperature</i>	€ 18,00
Tagliata di sottofiletto di Fassone <i>Sliced beef steak</i>	€ 19,00
Contorno di verdure <i>Vegetable side dish</i>	€ 6,00
Selezione di formaggi di Langa DOP con le nostre mostarde <i>Selection of PDO local cheeses served with our mostarda</i>	€ 17,00
<u>I NOSTRI DOLCI</u> <i>(our homemade desserts)</i>	€ 8,00

Coperto € 3,00