



MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

(menù tradizionale fisso - Traditional set menu)

“La Tradizione”: Carne cruda battuta al coltello, Peperone alla fiamma ripieno alla piemontese, Flan di cardì con fonduta di Raschera - *“The tradition”:* Knife cut raw meat, Flamed pepper stuffed in Piedmontese style, Cardoon flan with Raschera cheese fondue

Tajarín al ragù di salsiccia
Homemade Tajarín with sausage ragù

Guancia di vitella brasata, cavolfiori colorati, topinambur al forno - Braised veal cheek, colorful cauliflower, baked Jerusalem artichoke

Oppure / or at your choice

Formaggi con miele e composte
Cheese with honey and compote

Sorbetto alla frutta fresca
Fresh fruit sorbet

Budino alla vecchia maniera
Old fashioned pudding

45,00

MENU' QUATTRO PORTATE - FOUR CORSES MENU

Due antipasti, un primo o un secondo, un dessert dal nostro menù alla carta - Two starters, one primi or main course, one dessert from the menu 40,00

MENU' LIGHT

Un antipasto, un primo o un secondo, un dessert dal nostro menù alla carta - One starter, one primi or main course, one dessert from the menu 35,00

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI - STARTERS

Carne cruda battuta al coltello, spuma di caprino, croccante di nocciole
Knife cut raw meat, goat cheese mousse, hazelnut wafer 14,00

Il nostro vitello tonnato
Our Vitello Tonnato (traditional roast veal served cold with tuna mayonnaise) 14,00

Peperone alla fiamma ripieno alla piemontese
Flame pepper stuffed in Piedmontese style 14,00

Uovo poché, cardì in umido, fonduta di Raschera - Poached egg, stewed cardoons, Raschera cheese fondue 14,00

PRIMI

Tajarín al ragù di salsiccia
Homemade Tajarín with sausage ragù 16,00

Ravioli del plin ai tre arrosti al burro e salvia
Homemade “Plin” (pinched in dialect) Ravioli stuffed with meat, served with butter and sage 17,00

Gnocchi di patate al Castelmagno, grué di cacao, miele
Homemade Potatoes Gnocchi, Castelmagno cheese, cocoa nibs, honey 16,00

Polenta gratinata, fontina e pancetta -
Gratinated polenta, fontina cheese and bacon 15,00

SECONDI - MAIN COURSES

Cuore di baccalà cotto a bassa temperatura, crema di ceci, corallo al nero
Cod fish cooked at low temperature, chickpea cream, black coral 20,00

Guancia di vitella brasata, cavolfiori colorati, topinambur al forno
Braised veal cheek, colorful cauliflower, baked Jerusalem artichoke 20,00

Coniglio stufato all'Arneis con contorno
Rabbit stewed in Arneis wine with vegetables 20,00

Formaggi con miele e composte
Cheese with homemade honey and compote 14,00

DESSERT

Bunet della tradizione
Traditional “Bunet” (chocolate and amaretti cookies pudding) 8,00

Tiramisù - Tiramisù 8,00

Streusel alle noci, gelato al fico
Walnut streusel, fig ice cream 8,00

Pera Madernassa cotta al vino, zabaione al marsala, biscotto di riso
Madernassa pear cooked in wine, marsala zabaglione, rice biscuit 8,00

Sorbetto alla frutta fresca
Fresh fruit sorbet 7,00