

La carta



Antipasti

Starters

Crudo di gamberi rossi e scampi, asparagi e basilico

Raw red prawns and scampi, asparagus and basil

€ 20,00

Polpo, calamari & Co. al vapore, verdure primaverili

Steam cooked octopus, squid and Co. with spring vegetables

€ 18,00

Insalatina di carciofi d'Albenga, radicchio tardivo e caprino

Albenga artichokes salad, radicchio salad and goat cheese

€ 14,00

La carne cruda battuta al coltello

Beef tartare

€ 14,00

Vitello tonnato e polvere di capperi

Traditiona veal's loin thinly sliced with tuna sauce and caper powder

€ 14,00

Tributo alla Langa (5 antipasti da un boccone)

Tribute to the Langa with five small starters

€ 16,00

Petto di faraona arrostito, misticanza, pesto di lattuga e lamponi

Roasted guinea fowl breast, salad, lettuce pesto and raspberries

€ 14,00

La finanziaria piemontese

Piedmont "Finanziera"

€ 14,00



TOTA
VIRGINIA
RISTORANTE
HOTEL

Primi piatti

Pasta and Rice

Gnocchi di patate, frutti di mare, zucchine e menta

Handmade potato dumplings, seafood, zucchini and mint

€ 18,00

Zuppetta di astice e gamberi rossi, asparagi e fregola

Lobster and red prawns soup, asparagus and "fregola" pasta

€ 20,00

Ravioli di seirass, erbe di campo e piselli freschi

"Seirass" cheese ravioli, herbs and fresh peas

€ 14,00

Tajarin ai 40 tuorli, ragù di carni bianche e scarola

Handmade "40 yolks Tajarin" pasta, white ragout and escarole

€ 15,00

Risotto alla carbonara

Risotto Carbonara

€ 15,00

Ravioli del plin della tradizione

Traditional "Plin" ravioli

€ 14,00

Secondi piatti

Main courses

Piccolo fritto di mare dorato in semola

Selection of fried seafood

€ 25,00

Rombo arrostito, belga e composta di cipolla rossa

Roasted turbot, belgian endive and stewed onions

€ 25,00

Scamone di Fassone, sauté di verdure e senape

“Fassone” Veal rump, vegetables sauté and mustard

€ 20,00

Coscia di coniglio disossata al forno, sedano rapa e carciofi

Baked boneless rabbit's thigh, celeriac and artichokes

€ 18,00

Filetto di iberico arrostito, mele, topinambur

e barbabietola al caffè

Roasted iberic pork, apples, Jerusalem artichokes and beetroot at coffee

€ 20,00

Guancia di vitello al barolo con pera martina

Veal cheek with Barolo wine sauce and poached pear

€ 18,00

Selezione di formaggi locali

Selection of Local Cheeses

*da € 9,00 a € 14,00
(secondo quantità)*

Desserts

Prego richiedere la carta dei dolci e distillati

Please ask for the dessert and liquor menu

