

La carta



Antipasti

Starters

Alto di baccalà al forno, zucca, zenzero e semi tostati

Bakes cod with pumpkin, ginger and roasted seeds

€18,00

*Polpo, calamari e gamberi al vapore, patata schiacciata
e olio alle erbe*

Steam cooked octopus, squid and shrimp, potato and herbal oil

€18,00

Tributo alla Langa (5 antipasti da un boccone):

*battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa, peperone salsa verde e acciuga,
galletto e fagiolini*

Tribute to the Langa (5 starters, 5 bites):

*knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, insalata russa, pepper with green sauce and
anchovy, cockerel and green beans*

€18,00

*Petto di faraona arrostito, misticanza autunnale
e salsa di tuorlo d'uovo*

Roasted guinea fowl breast, mix salad and egg yolk sauce

€16,00

*Peperone di Cuneo arrostito, carni bianche, patate
e salsa d'acciughe*

Roasted pepper with white meat, potatoes and anchovies sauce

€16,00

“Cesare style” :

cipolla al forno, parmigiano e pere

Baked onion stuffed with parmesan cheese and pears

€14,00



TOTA
VIRGINIA
RISTORANTE
HOTEL

Primi piatti

Pasta and Rice

*Linguine del pastificio “Bossolasco” con calamari, vongole
e zafferano*

Linguine pasta, with squid, clams and saffron

€ 20,00

Gnocchi di patate, gamberi rossi, bisque e funghi finferli

Potatoes dumpling, red shrimp, bisque sauce and mushroom

€ 20,00

Ravioli del plin della tradizione

Traditional plin ravioli filled with meat, served with gravy sauce

€ 15,00

Tajarin ai 40 tuorli con salsiccia, carote e cumino

Handmade “40 yolks tajarin” pasta with sausage, carrots and cumin

€ 16,00

Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane su crema di burrata

Ravioli filled with eggplant parmesan with burrata cheese cream

€ 16,00

Secondi piatti

Main courses

Fritto di crostacei & Co. dorato in semola

Fried shellfish & Co.

€ 25,00

Grigliata di mare, indivia belga brasata

Roasted fish, braised endive salad

€ 25,00

Scamone di Fassone, patate arrosto e senape di Dijon

“Fassone” Veal rump, roasted potatoes and Dijon mustard

€ 20,00

Coscia d’oca al forno, broccoli con salsa teriyaki

Baked goose leg with broccoli in teriyaki sauce

€ 20,00

Guancia di vitello al Barolo, purea di sedano rapa e cipolla di

Tropea

Veal cheek stewed in Barolo wine, celeriac purée and onion from Tropea

€ 18,00

Filetto di maiale Iberico, mele e topinambur, polvere al caffè*

Iberian pork fillet, apple and Jerusalem artichoke, coffee powder*

€ 20,00

Animelle con funghi porcini e barbabietola rossa

Sweetbread, porcini mushrooms and beetroot

€ 20,00



TOTA
VIRGINIA
RISTORANTE
HOTEL

Le nostre selezioni di formaggi

Our Local Cheeses selections

Piccola da 5 pezzi

Small 5 pieces

10 €

Grande da 10 pezzi

Big 10 pieces

20 €

Desserts

Prego richiedere la carta dei dolci e distillati

Please ask for the dessert and liquor menu