

La Carta



Antipasti

Starters

*Polpo alla plancha con ceci all'olio, bietolina,
pendolino e limone dolce*
Grilled octopus with chickpeas and chard, tomato and sweet lemon
€ 18,00

Tributo alla Langa (5 antipasti da un boccone)
*battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa, peperone salsa verde e acciuga,
galletto e basilico*
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 basil*
€ 18,00

Una parmigiana di melanzane "alla langarola"
Eggplant parmesan "Langa style"
€ 14,00

*Foie gras d'oca in padella, albicocca acidula al sauternes,
lavanda di Viozene*
Foie gras, sour apricot and wild lavender
€ 20,00

Primi piatti

Pasta and Rice

*Spaghettone di Bossolasco, astice alla catalana,
zucchine novelle e cipollotto*
Spaghettoni, Catalan style lobster, courgettes and spring onion
€ 20,00

“La minestra delle due isole”:
*passatina di verdure all’olio nuovo, gambero rosso,
riccio di mare con fregola croccante*
Vegetables soup with red prawn, sea urchin and crunchy fregola pasta
€ 20,00

Ravioli del plin ai tre arrostiti
Traditional plin ravioli filled with three roasts meat, gravy sauce
€ 15,00

Tajarin ai 40 tuorli al burro d’alpeggio e tartufo nero
Handmade “40 yolks tajarin” pasta with butter and black truffle
€ 18,00

Secondi piatti

Main courses

*Rombo arrosto, il suo ristretto al cocco,
cipollotto al sale e carota tostata*
Roasted turbot, coconut, spring onion and toasted carrot
€ 25,00

*Scamone di Fassone, profumo di barbeque,
bietolina e ketchup di lampone*
Smoked "Fassone" veal rump, chard and raspberry ketchup
€ 20,00

*Guancia di vitello al Barolo, emulsione di cavolfiore
al pepe nero e mostarda di fichi*
*Veal cheek stewed in Barolo wine, cauliflower cream with black pepper
and fig mustard*
€ 18,00

Lumache di Cherasco alle erbette, uva bruciata e finferli
Seared snails with grape and chanterelle mushrooms
€ 18,00

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