

Secondi piatti

Scottata di tonno rosso ai semi di papavero, basmati al curry e maionese al lemongrass
Seared tuna in poppy seed, basmati rice with curry and lemongrass mayonnaise
€25,00

La tempura:
nasello, gamberi, zucchini e carote
The tempura:
hake fish, prawns, zucchini, and carrots
€18,00

Carrè di agnello in crosta di grissini e nocciole su crema di ceci e agretti
Lamb carrè in bread stick and hazelnuts crust with chickpeas cream and garden cress
€22,00

Lumache croccanti, cipolle dorate e rosmarino
Fried snails with onion and rosemary
€18,00

Guancia di vitella in lunga cottura, purea di sedano rapa e cipolla in agro
Veal cheek stewed in Barolo wine with mashed celeriac and sweet and sour onion
€18,00

Desserts e formaggi

Piccola selezione di formaggi da 5 pezzi
Small selection of cheeses 5 pieces
10,00 €

Grande selezione di formaggi da 10 pezzi
Big selection of cheeses 10 pieces
20,00 €

Choux con cremoso al profumo di lemon snack e fragole
Choux pastry with creamy lemon snack and strawberries
€ 9,00

Tortino al fondente 61%, arance al Grand Marnier e la sua riduzione
Dark chocolate pie with a soft heart and orange sauce
€ 9,00

Cheesecake cocco rapé e mirtilli
Cheesecake with coconuts and blueberries
€ 9,00

Semifreddo alla nocciola del Piemonte, crumble di mais e purea di mango
Hazelnut parfait with corn crumble and mango purée
€ 9,00

Sorbetto al mandarino di Ciaculli (presidio slow food)
Mandarin sorbet
€ 6,00

I nostri gelati
Homemade ice cream
€ 6,00

Suggerimenti al calice

<i>Moscato d'Asti Bricco Quaglia</i>	'18	<i>La Spinetta</i>	€5,00
<i>Aleatico</i>	'05	<i>Antinori</i>	€5,00
<i>Barolo Chinato</i>		<i>G.D.Vajra</i>	€5,00



Menù Degustazione

*Carpaccio di fassona in primavera
Veal carpaccio with fresh vegetables*

*Gnocchi di seppia con delicata di patate e zafferano,
scorzone estivo
squid with potatoes and saffron cream, black truffle*

*Ravioli del Plin della tradizione al sugo d'arrosto
Traditional ravioli with gravy sauce*

*Guancia di vitella in lunga cottura, purea di sedano rapa
e cipolla in agro
Veal cheek stewed in Barolo wine with mashed celeriac
and sweet and sour onion*

*Cheesecake cocco rapé e mirtilli
Cheesecake with coconuts and blueberries*

€ 55,00

*Abbinamento vini a persona € 35,00
Wine pairing per person € 35,00*

*Il coperto ed il servizio sono compresi
No charge for coperto and service*

*Acqua Minerale Sparea Splendida 0,75 cl naturale o gasata € 3,00
Mineral water Sparea Splendida 0,75 cl sparkling or still € 3,00*

Antipasti

*Gnocchi di seppia con delicata di patate e zafferano,
scorzone estivo
squid with potatoes and saffron cream, black truffle
€ 16,00*

*Carpaccio di fassona in primavera
Veal carpaccio with fresh vegetables
€ 16,00*

*Tributo alla Langa:
battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
peperone in bagna caoda
Tribute to the Langa:
knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, vegetables salad,
pepper with bagna caoda
€ 18,00*

*Spiedino di lumache di Bove Paolo di Novello con trevigiana
al balsamico e ciliegino scottato
Snail skewer, red salad, cherry tomato and balsamic vinegard
€ 16,00*

Primi piatti

*Spaghettoni "Bossolasco", ristretto di dentice
e tartare di ombrina
Spaghettoni pasta with snapper sauce and croaker fish tartare
€ 20,00*

*Risotto di Bra con zucchini, zafferano
e gamberi rossi di Mazara
Risotto with zucchini, saffron and red prawns
€ 18,00*

*Ravioli del Plin della tradizione al sugo d'arrosto
Traditional ravioli with gravy sauce
€ 15,00*

*Tajarin ai 40 tuorli al ragù piemontese
40 yolks tajarin fresh pasta with piedmontese meat ragù
€ 15,00*

*Lasagnetta vegetariana e pesto di rucola
Vegetarian lasagna with rocket pesto
€ 15,00*