

Secondi piatti

Rombo arrosto con patata morbida affumicata e carotine baby
Seared turbot with smoked mashed potatoes and baby carrots
€ 25,00

Calamaro ripieno di patate e maggiorana
su crema di ceci e crumble di focaccia
Calamaro stuffed with potatoes and marjoram,
chickpeas cream and crunchy focaccia
€ 22,00

Scaloppa di foie gras, caramel salato di lumache,
composta di fichi e pan brioches
Foie gras escalope with snail cream caramel,
fig jam and pan brioches
€ 25,00

Guanciotto di Batalè alla birra
con baby finocchio e mela Annurca
Iberian pork cheek stewed with beer,
baby fennel and apple
€ 22,00

Tagliata di scamone, carciofi spadellati,
pomodoro fresco e zucchine baby
“Fassone” veal rump, artichokes,
fresh tomato and baby courgettes
€ 20,00

Bocconcini di cinghiale su polenta morbida “8 file”
Wild boar with polenta
€ 20,00

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 €

Tortino al fondente 61%, gelato alla cannella
Dark chocolate pie with a soft heart,
cinnamon ice cream
€ 9,00

Bonnet della tradizione
Typical cocoa and amaretti bisquit pudding
€ 9,00

Torta di nocciole con zabajone caldo al marsala
Hazelnut cake with hot zabajone sauce
€ 9,00

Soffice di ricotta, sabbia e cialda di mandorle, cedro candito
Creamy ricotta, almonds and candied cedar
€ 9,00

Spuma di Ocelli in foglia di castagno, croccante di castagne
e tuile di cachi
Mousse of cusiè cheese aged in chestnut leaves,
crunchy chestnuts and persimmon tuile
€ 10,00

Sorbetti al mandarino di Ciaculli e cedro
Tangerine and cedar sorbet
€ 6,00

I nostri gelati
Homemade ice cream
€ 6,00

Suggerimenti al calice

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>'21</i>	<i>Massolino</i>	€ 5,00
<i>Paruss da uve stramature</i>	<i>'11</i>	<i>Parusso</i>	€ 5,00
<i>Barolo Chinato</i>		<i>Pio Cesare</i>	€ 5,00



Menù Degustazione

Carpaccio di fassona in autunno
Veal carpaccio with fresh vegetables

Seppia scottata, zucca e fagiolini
Grilled squid with pumpkin and green beans

Ravioli ai porcini su vellutata di zucca
Ravioli filled with porcini mushrooms on pumpkin cream

Guanciotto di Batalè alla birra
con baby finocchio e mela Annurca
Iberian pork cheek stewed with beer,
baby fennel and apple

Soffice di ricotta, sabbia e cialda di mandorle, cedro candito
Creamy ricotta, almonds and candied cedar

€ 55,00

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

La scelta del menù si intende per l'intero tavolo
Menù selection in for the whole table

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

Gamberi rossi di Mazzara con la sua tartare,
burrata, mirtilli e cavolo viola
Red prawns from Sicily with its tartare, burrata cheese,
blueberry and purple cabbage
€ 25,00

Seppia scottata, zucca e fagiolini
Grilled squid with pumpkin and green beans
€ 18,00

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

Tributo alla Langa:
battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
acciughe del cantabrico al verde, sformatino di zucca
Tribute to the Langa:
knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, vegetables salad,
anchovies with green sauce, pumpkin flan
€ 18,00

Lumache di Novello ai pepi, su crema d'alpeggio 3 latti
e broccoli
Pepper snails on mountain pastur cream 3 milks
and broccoli
€ 18,00

Coscette di quaglia al brandy, cardo gobbo di Nizza con
fonduta e ketchup di fragole
Quail leg in brandy sauce, thistle with cheese fondue
and stawberries ketchup
€ 18,00

Primi piatti

Riso di Bra alla zucca con fondente al 70%
e porri di Cervere dorati
Rice with pumpkin, dark chocolate and fried leeks
€18,00

Spaghettono "Bossolasco" allo scoglio,
pomodorino pendolo
Spaghettono pasta with seafood
and tomato
€ 25,00

Ravioli del plin della tradizione
Traditional ravioli del plin
€ 16,00

Pappardelle di frumento al ragù di salsiccia di Bra
Wheat pappardelle with Bra sausage ragù
€ 16,00

Maltagliati con lumache e pomodoro fresco
Maltagliati pasta with snails and fresh tomato
€ 18,00