

Piccolo Menù Degustazione

Vitello tonnato (6) - Veal with tuna sauce

Gnocchi di patate con asparagi e Roccaverano o - Potato dumplings with asparagus and Roccaverano cheese

Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis - Carmagnola grey rabbit

Bonet - Chocolate and amaretti pudding **€ 33,00** - coperto compreso

Menù Degustazione

Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda o - Lard, Bra sausage and raw meat

Carciofi scottati con tartrà di Bra - Seared artichokes with Bra cheese flan

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia - "40 egg yolks" Tajarin with butter and sage

Brasato di vitello o al Barolo - Braised veal in Barolo wine

Panna cotta

€ 40,00 - coperto compreso

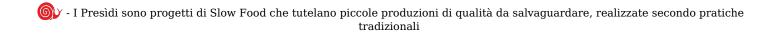


Coperto € 2,00

Antipasti

Antipasto della tradizione: Prosciutto "cotto da noi", insalata russa e acciughe in salsa verde - Home-baked ham, russian salad and anchovies with green sauce	€ 14,00
Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda 🎯 - Lard, Bra sausage and raw meat	€ 10,50
Vitello Tonnato 🚳 - Veal with tuna sauce	€ 10,50
Millefoglie di lingua ov con giardiniera di verdure - Veal tongue millefeuille with pickled vegetables	€ 10,50
Petto di galletto con verdurine croccanti - Cockerel chest with crunchy vegetables	€ 10,50
Cipolla novella ripiena di verdure con fonduta al Raschera - Vegetables-filled onion with Raschera cheese fondue	€ 10,00
Carciofi scottati con tartrà di Bra tenero - Seared artichokes with Bra cheese flan	€ 10,00
Crema di ceci con verdure spadellate - Chickpeas cream with sautéed vegetables	€ 10,00

Verdure di stagione al forno - Baked season vegetables	€ 8,00
Insalata mista - Mix salad	€ 6,50
Selezione di formaggi - Cheese selection	s.q





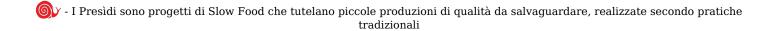
Primi Piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra -"40 egg yolks" Tajarin with butter and sage or with Bra sausage	€ 11,00
Gnocchi di patate con asparagi e Roccaverano • Potato dumplings with asparagus and Roccaverano cheese	€ 11,00
Agnolotti del "Plin" al sugo d'arrosto - "Plin" Agnolotti with roast sauce	€ 12,00
Tortelli di patate con seirass, fave e guanciale - Potato tortelli with seirass cheese, fava beans and bacon	€ 12,00
Crema di piselli con ragù di seppie - Pea cream with cuttlefish ragu	€ 12,00

Secondi piatti

Brasato di vitello 🚳 al Barolo - Braised veal in Barolo wine	€ 15,00
Coscia d'anatra al forno - Baked duck leg	€ 15,00
Agnello sambucano al forno - Baked lamb	€ 15,00
Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis - Carmagnola grey rabbit in white wine	€ 14,00
Filetto di branzino con verdure - Sea-bass fillet with vegetables	€ 18,00





I nostri dolci

Panna cotta	€ 6,50
Zabaione caldo con paste di meliga e calice di Moscato d'Asti - Hot zabaione with meliga biscuits and glass of Moscato d'Asti	€ 10,00
Bonet - Chocolate and amaretti pudding	€ 6,50
Semifreddo alla nocciola - Hazelnut parfait	€ 6,50
Millefoglie con crema di seirass e composta di fragole - Millefeuille with seirass cheese and strawberry compote	€ 6,50
Bavarese alla vaniglia con salsa mou salata - Vanilla pudding with salty mou sauce	€ 6,50
Torta pere e cioccolato con gelato alla vaniglia - Pear and chocolate cake with vanilla ice cream	€ 7,00
Selezione di sorbetti: limone, pompelmo rosa e mandarino tardivo di Ciaculli Oraculti - Sorbet selection: lemon, pink grapefruit and tangerine from Ciaculli	€ 6,00