



Piccolo Menù Degustazione

Vitello Tonnato 🍷 - *Veal with tuna sauce*

Gnocchi di patate al Raschera - *Potato dumplings with Raschera cheese*

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

Bonnet - *Chocolate and amaretti pudding*

€ 32,00 - coperto compreso

Menù Degustazione

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

Peperone "corno di bue" con paté di tonno 🍷 - *Sweet pepper "corno di bue" filled with tuna paté*

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

Stracotto di vitello 🍷 - *Stewed veal*

Panna cotta

€ 40,00 - coperto compreso



Coperto € 2,00

Antipasti

Baccalà mantecato con Tartufo Nero - <i>Codfish with potatoes and black truffle</i>	€ 14,00
Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda 🌀 - <i>Lard, Bra sausage and raw meat</i>	€ 10,00
Vitello Tonnato 🌀 - <i>Veal with tuna sauce</i>	€ 10,00
Pollo scaloppato "a bassa temperatura" con misticanza - <i>Chicken "low temperature" with "misticanza" salad</i>	€ 10,00
Prosciutto "cotto da noi" e insalata russa - <i>Home-cooked ham and russian salad</i>	€ 10,00
Peperone "corno di bue" 🌀 con paté di tonno - <i>Sweet pepper "corno di bue" filled with tuna paté</i>	€ 10,00
Tortino di verdure con fonduta al Raschera - <i>Vegetable flan with cheese fondue</i>	€ 10,00

Insalata mista - <i>Mix salad</i>	€ 6,50
Selezione di formaggi - <i>Cheese selection</i>	s.q.






Primi Piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin "40 tuorli" al Tartufo Nero -"40 egg yolks" Tajarin with black truffle	€ 18,00
Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra -"40 egg yolks" <i>Tajarin with butter and sage or with Bra sausage</i>	€ 11,00
Gnocchi di patate al Raschera - <i>Potato dumplings with Raschera cheese</i>	€ 11,00
Agnolotti del "Plin" al burro e rosmarino - "Plin" Agnolotti with butter and rosemary	€ 11,00
Tortelli di melanzane, seirass e guanciale - <i>Aubergine-filled Tortelli with seirass and bacon</i>	€ 11,00


Secondi piatti

Stracotto di vitello  - <i>Stewed veal</i>	€ 15,00
Noce di vitello  con salsa alle erbe - <i>Veal "Noce" with herb sauce</i>	€ 14,00
Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis - <i>Carmagnola grey rabbit in white wine</i>	€ 14,00
Faraona croccante al rosmarino - <i>Roasted guinea-fowl with rosemary sauce</i>	€ 14,00
Polpo e seppie scottati con verdure - <i>Roasted octopus and cuttlefish with mashed potato</i>	€ 18,00

 - *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*



I nostri dolci

Panna cotta	€ 6,50
Bonnet - <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	€ 6,50
Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola - <i>Parfait with hazelnut brittle and pistacchio</i>	€ 6,50
Torta alla nocciole con crema fredda di zabaione e calice di Moscato d'Asti - <i>Cake hazelnut with zabaione cream and glass of Moscato d'Asti</i>	€ 10,00
Crema di yogurt con biscotto al cioccolato e composta di fichi - <i>Yogurt cream with chocolate biscuit and figs</i>	€ 6,50
Selezione di sorbetti: limone, fragola e mandarino tardivo di Ciaculli  - <i>Sorbet selection: lemon, strawberry and tangerine</i>	€ 6,00