Piccolo Menù Degustazione

Vitello tonnato - *Veal with tuna sauce*

Gnocchi di patate con asparagi e Roccaverano - *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 - *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 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 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

***

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

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 Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

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 - *Sorbet selection: lemon, pink grapefruit and tangerine from Ciaculli*	€ 6,00