



Piatti Unici

Pesce

*Calamari cotti al vapore con verdure
Filetto di trota "iridea" con spinaci*

€ 24,00 coperto compreso

Verdure e Formaggi

*Ravioli di magro con burro alle erbe
Cipolla novella ripiena di verdure con Roccaverano*

€ 21,00 coperto compreso

Carne

*Rolata di coniglio con asparagi
Filetto di maiale con grani di senape*

€ 20,00 coperto compreso



I nostri dolci

<i>Dolce della tradizione: Bonet, Panna cotta, Parfait alla grappa con scaglie di cioccolato</i>	<i>8,00</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>6,00</i>
<i>Bonet</i>	<i>6,00</i>
<i>Crema cassonade alla vaniglia Bourbon</i>	<i>6,00</i>
<i>Mousse al cioccolato con cialda croccante alla nocciola</i>	<i>6,00</i>
<i>Parfait alla grappa con scaglie di cioccolato</i>	<i>6,00</i>
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante</i>	<i>6,00</i>
<i>Selezione di sorbetti:</i>	
<i>Mandarino “Tardivo di Ciaculli” 🍓, Limone, Uva fragola</i>	<i>5,50</i>



Coperto 1,50

Antipasti

Antipasto della tradizione:

Acciughe in salsa rossa, Prosciutto “cotto da noi” e insalata russa 14,00

Filetto di trota “iridea” con spinaci 11,00

Baccalà mantecato con patate 9,00

Uovo in camicia con asparagi e crema al basilico 9,00

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🍷 9,50

Vitello 🍷 tonnato 9,50

Lesso di pancia 🍷 con cipolla caramellata 9,00

Tonno di gallina all’aceto balsamico 9,00

Cipolla novella ripiena di verdure con crema di Roccaverano 9,00

Insalata mista 5,00

Rape rosse 4,50

Verdure al vapore 5,00

Selezione di formaggi **s.q.**



Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra</i>	<i>9,50</i>
<i>Gnocchi di patate al raschera</i>	<i>9,50</i>
<i>Agnolotti "del plin" al burro e rosmarino</i>	<i>10,00</i>
<i>Ravioli di magro al burro alle erbe</i>	<i>10,00</i>
<i>Quadrati di coniglio "Grigio di Carmagnola" al burro e timo</i>	<i>10,00</i>
<i>Risotto "Carnaroli" con asparagi e Roccaverano</i>	<i>11,00</i>

Secondi piatti

<i>Brasato di vitello 🌻 al Barolo</i>	<i>13,50</i>
<i>Tagliata di vitello 🌻 ai ferri</i>	<i>15,00</i>
<i>Faraona croccante al rosmarino</i>	<i>13,00</i>
<i>Coscia d'oca al forno</i>	<i>13,00</i>
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i>	<i>13,00</i>
<i>Calamari e gamberi* con patata schiacciata</i>	<i>16,00</i>



Piccolo menu Degustazione

Tonno di gallina all'aceto balsamico

Ravioli di magro al burro ed erbe

Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis

Panna cotta

€ 30,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🌿

Asparagi con salsa al basilico

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia

Brasato di vitello 🌿 *al Barolo*

Bonnet

€ 36,00 coperto compreso

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



Vini “Sistema Coravin”

E'uno strumento che grazie alla tecnologia brevettata “Coravin” protegge il vino dall’ossidazione, e permette di versarlo senza dover stappare la bottiglia.

<i>Barbaresco “Vursu ‘Valeirano” ’13 – La Spinetta – C.le Lanze</i>	<i>a bicchiere € 28,00</i>
<i>Barbaresco “Bernardot” ’14 – Ceretto – Alba</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>
<i>Barolo “Vecchie Vigne” ’06 – G. Corino – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 22,00</i>

Vini al Bicchiere

<i>Alta Langa Brut “TotoCorde” ’13 – Cocchi Bava – Cocconato d’Asti</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Anterisio” ’17 – Cascina Chicco – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Bianco “Il Carica l’Asino” ’17 “Biodinamico”– Carussin – S. Marzano Olivero</i>	<i>4,00</i>
<i>Timorasso “Fausto” ’15 -Vigne Marina Coppi – Castellania</i>	<i>9,00</i>
<i>Ribolla Anfora ’10 – Gravner – Oslavia Gorizia</i>	<i>15,00</i>
<i>Trebbiano d’Abruzzo “Vigneto di Popoli” ’15 – Valle Reale - Popoli</i>	<i>7,00</i>
<i>Friulano ’17 – L. Felluga – Cormons</i>	<i>4,50</i>
<i>Dolcetto d’Alba “Dabbene” ’17 – Bovio – La Morra</i>	<i>3,00</i>
<i>Barbera d’Alba “Pelisa” ’16 – M. Carbone – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Nebbiolo langhe “Montiglione” ’16 – P. Massa – Piobesi d’A.</i>	<i>4,00</i>
<i>Roero Riserva “Braja” ’15 – Deltetto – Canale</i>	<i>6,00</i>
<i>Barbaresco “Basarin” ’14 – M.&V. Adriano – S.Rocco Seno d’E.</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo “Briccolina” ’09 – Beni di Batasiolo – La Morra</i>	<i>8,50</i>



Vini da dessert al bicchiere

<i>Moscato d'Asti '18</i>	3,50
<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Moscato Passito "La Bella Estate" '14 – Terre da Vino – Barolo</i>	5,00
<i>L'Ecrù '14 – Firriato – Paceco</i>	7,00
<i>Bianco Passito "Moscato della Torre (0,500) – Marabino – Noto</i>	6,50
<i>Marsala Sup. "Oro" Ris.5 Anni – De Bartoli – Samperi</i>	7,00
<i>Don PX '14 D.o.Montilla Moriles – Bodegas Albalà</i>	5,00



ROERO WEEK 2019

*In occasione del Roero Week,
proponiamo in degustazione a bicchiere 3 Roero Arneis e 3 Roero*

Roero Arneis

Monchiero Carbone "Re Cit" € 3,50

Cà Rossa "Merica" € 3,50

Malvirà "Vigna Trinità" € 3,50

Roero:

Monchiero Carbone "Sru" € 5,00

Deltetto "Braja" € 6,50

Correggia "La Val dei Preti" € 6,50

