



I nostri dolci

<i>Panna cotta</i>	6,00
<i>Bonet</i>	6,00
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante</i>	6,00
<i>Frolla di seirass e arancia</i>	6,00
<i>Chiacchiere fatte in casa con calice di moscato</i>	6,00



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Baccalà mantecato con patate</i>	9,50
<i>Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda</i> 🍷	9,50
<i>Vitello</i> 🍷 <i>tonnato</i>	9,50
<i>Tonno di coniglio con verdure di stagione</i>	9,00
<i>Cardi "Gobbi di Nizza Monferrato"</i> 🍷 <i>con crema di bagna caoda</i>	9,00
<i>Capunet di cavolo ripieno di verdure con fonduta al raschera</i>	9,00
<i>Carciofi scottati con tartrà di Bra Tenero</i>	9,00



Primi piatti

Le paste fresche sono di nostra produzione

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia o al sugo di salsiccia di Bra 9,50

Gnocchi di patate al Raschera 9,50

Tortelli di zucca con burro alla nocciola 10,00

Agnolotti "del plin" al sugo d'arrosto 10,00

Secondi piatti

Brasato di vitello 🍷 al barolo 13,50

Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis 13,00

Coscia d'oca al forno 13,00

Faraona croccante al rosmarino 13,00

Calamari e gamberi con carciofi spadellati e crema di patate 16,00



Piccolo Menu Degustazione

Vitello  tonnato

Gnocchi di patate con carciofi e robiola

Faraona croccante al rosmarino

Bonnet

€ 30,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 

Cardi "Gobbi di Nizza Monferrato"  gratinati con crema di bagna cauda

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia

Brasato di vitello  al barolo

Panna cotta

€ 36,00 coperto compreso





Vini al bicchiere

<i>Vermouth Rosso “Dr. Ulrich” - Marolo – Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Altalanga “dosaggio zero” - Avezza – Canelli</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis “Serramiana” '19 – Marsaglia – Castellinaldo</i>	<i>3,50</i>
<i>Langhe Favorita “Onorata” '19 – Negro – Canale</i>	<i>3,00</i>
<i>Chardonnay”A Taj” '18 – Cascina Castlet – Costigliole d'Asti</i>	<i>4,00</i>
<i>Alteni di Brassica '15 -Gaja – Barbaresco</i>	<i>20,00</i>
<i>Ribolla '10 - Gravner – Oslavia</i>	<i>15,00</i>





Vini al bicchiere


<i>Dolcetto d'Alba doc</i>		<i>'19 – S. Grimaldi – S. Stefano Belbo</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Alba doc '18</i>		<i>– E. Boglietti – La Morra</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Asti</i>		<i>“Suri” '17 – Villa Giada – Canelli</i>	<i>5,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba doc '16</i>		<i>– M. Barbero – Monticello d'Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Roero docg '17</i>		<i>– Malvirà – Canale</i>	<i>5,50</i>

Vini al bicchiere con Sistema “Coravin”
*E' uno strumento che protegge il vino dall'ossidazione,
permettendo di versarlo senza dover stappare la bottiglia*

Barbaresco docg '15 – Gaja – Barbaresco *a bicchiere 42,00*



Vini da dessert al bicchiere

<i>Moscato d'Asti '19</i>	3,50
<i>Gewurztraminer Vend. Tardiva '18 – Cantine di Termeno</i>	7,50
<i>Dulcis in Fundo – Vis Amoris – Imperia</i>	6,50
<i>Fior d'Arancio Passito "Donna Daria"- Conte Emo Capodilista - Vo'</i>	6,50
<i>Torcolato'15 – Zonta - Breganze</i>	6,00
<i>Albana Passito "Thea" Bio  '15 – TreMonti – Imola</i>	7,00
<i>Passito di Moscato Bianco – Monsio – Siracusa</i>	6,00
<i>Passito di Pantelleria "Ben Ryé" '17 – Donnafugata - Marsala</i>	7,50
<i>Pineau de Charentes – Clair Pascal – Neuilac</i>	6,00



Guazzetto di seppie e totani

Ravioli di baccalà con burro e erba cipollina

Calamari e gamberi con carciofi e crema di patate

Tortino di nocciole con cuore morbido al cioccolato

€ 33,00 coperto e servizio compresi

