



I nostri dolci

<i>Torta alle nocciole con crema fredda di zabaione e calice di Moscato d'Asti</i> <i>Hazelnut cake with zabaione cold cream and glass of Moscato d'Asti</i>	9,00
<i>Panna cotta</i>	6,50
<i>Bonnet</i> <i>Chocolate and amaretti pudding</i>	6,50
<i>Semifreddo al pistacchio e croccante alla nocciola</i> <i>Parfait with hazelnutcrispy and pistacchio</i>	6,50
<i>Crema casonade alla vaniglia Bourbon</i> <i>Crème brûlée</i>	6,50
<i>Crema yogurt, biscotto al cioccolato e composta di fichi</i> <i>Yogurt cream, chocolate cookie and figs compote</i>	6,50
<i>Sorbetto al Limone, Pesca e Mandarino Tardivo 🌀 di Ciaculli</i> <i>Lemon, Peach and Ciaculli Tangerine sorbet</i>	6,00

Proposte Vini dolci

<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Moscato d'Asti '21</i>	3,50
<i>Erbaluce di Caluso Passito "Alladium" '13 – Cieck – Agliè</i>	7,00
<i>Moscato passito "Monbrusato" doc '16 – Vaglio Serra – Vinchio</i>	5,00
<i>Passito Sicilia "Moscato della Torre" Bio 🌿 - Marabino - Noto</i>	6,50
<i>Pedro Ximenez Montilla Moriles "Don PX" '19 – Bodegas Toro Albalà – Cordova</i>	5,50
<i>Pineau de Charentes - Pascal Clair – Neuillac</i>	6,50



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Filetto di triglia con zucchine spadellate</i> <i>Mackerel fillet with sautéed zucchini</i>	11,00
<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🌀 <i>Lard, Bra sausage and raw meat</i>	10,00
<i>Vitello tonnato</i> 🌀 <i>Vitello tonnato</i>	10,00
<i>Lesso di petto di vitello</i> 🌀 <i>con cipolle caramellate</i> <i>Boiled veal breast with caramelized onions</i>	10,00
<i>Prosciutto “cotto da noi” con insalata russa</i> <i>Home-made cooked ham with insalata russa</i>	10,00
<i>Tonno di gallina all'aceto balsamico</i> <i>Chicken salad with balsamic vinegar</i>	10,00
<i>Carpione di pollo, uova e zucchine</i> <i>“Carpione” of chicken, eggs and zucchini</i>	10,00
<i>Peperone di Carmagnola</i> 🌀 <i>ripieno con paté di tonno</i> <i>Carmagnola stuffed-pepper with tuna paté</i>	10,00
<i>Verdure di stagione al forno con burrata</i> <i>Roasted season vegetables</i>	10,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mix salad</i>	6,00
<i>Selezione di formaggi</i> <i>Cheese Selection</i>	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>	11,00
<i>Tajarin "40 egg yolks" with butter and sage or with Bra sausage sauce</i>	
<i>Gnocchi di patate al pomodoro e pesto di basilico</i>	11,00
<i>Potato dumplings with basil and tomato</i>	
<i>Agnolotti del "plin" al burro e rosmarino</i>	11,00
<i>Plin "Agnolotti" with butter and rosemary</i>	
<i>Tortelli ai funghi</i>	16,00
<i>Tortelli filled mushrooms</i>	
<i>Pasta di Gragnano con ragù di seppie, calamari e olive taggiasche</i>	13,00
<i>Gragnano Pasta with cuttlefish, squids and Taggiasca olives</i>	

Secondi piatti

<i>Stracotto di vitello </i>	14,00
<i>Stewed veal</i>	
<i>Coscia d'oca al forno</i>	15,00
<i>Roasted goose leg</i>	
<i>Faraona croccante al rosmarino</i>	14,00
<i>Roasted Guinea-fowl with rosemary</i>	
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i>	14,00
<i>"Grigio di Carmagnola" rabbit in white wine</i>	
<i>Polpo e gamberi* scottati con verdure</i>	17,00
<i>Octopus and shrimps with vegetables</i>	

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



Piccolo Menu Degustazione

Vitello tonnato 🍷

Vitello tonnato

Gnocchi di patate con pomodoro e pesto

Potato dumplings with basil and tomato sauce

Coniglio "Grigio di Carmagnola" 🍷 all'arneis

"Grigio di Carmagnola" rabbit in white wine

Bonnet

Bonnet

€ 32,00 coperto compreso

Menu Degustazione

Lardo, salsiccia di Bra e carne cruda 🍷

Lard, sausage from Bra and raw meat

Peperone di Carmagnola 🍷 ripieno di paté di tonno

Carmagnola stuffed-pepper with tuna paté

Tajarin "40 tuorli" al burro e salvia

Tajarin "40 Yolks eggs with butter and sage

Stracotto di vitello 🍷

Stewed Veal

Panna cotta

€ 40,00 coperto compreso



Vini al bicchiere

<i>Vermouth Rosso – Scarpa – Nizza Monferrato</i>	<i>4,50</i>
<i>Spumante Brut Alta Langa '18 – Fontanafredda – Serralunga d'Alba</i>	<i>5,50</i>
<i>Erbaluce di Caluso “Vigna Misobolo” '20 – Cieck – Aglie'</i>	<i>4,50</i>
<i>Roero Arneis '21 – Maccagno – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Langhe Favorita '21 – Marco Porello – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Langhe Chardonnay '21 – Ettore Germano – Serralunga d'Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Müller Thurgau '21  – Cantina di Caldaro – Caldaro</i>	<i>4,00</i>
<i>Grillo “Kados” '20 – Duca di Salaparuta – Marsala</i>	<i>5,00</i>




Vini al bicchiere

<i>Dolcetto d'Alba "Bric del Salto" '20 – Sottimano – Neive</i>	3,50
<i>Barbera d'Alba '21 – Cascina Val del Prete – Priocca d'Alba</i>	4,00
<i>Langhe Nebbiolo "3Utin" '20 – Ciabot Berton – La Morra</i>	4,00
<i>Pelaverga di Verduno '21 – Cant. Massara – Verduno</i>	4,00
<i>Grignolino d'Asti '21 – Spertino – Mombercelli</i>	4,50
<i>Roero "Prachiosso" '18 – A. Negro – Canale</i>	5,50
<i>Barbaresco '16 – Nada – Treiso</i>	8,00
<i>Barolo '15 – G. Rosso – Serralunga d'Alba</i>	10,00

Vini a bicchiere "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 "Bernadot" 18 – Ceretto – Alba</i>	<i>a bicchiere € 23,00</i>
<i>Barolo "Resa 56" '12  – Brandini – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>

