

Coperto € 1,50

Gli Antipasti

<i>La Tradizione:</i>	€ 13,00
<i>(carne cruda battuta al coltello , la russa, insalatina di galletto nostrano)</i> <i>(Traditional starters: raw meat, insalata russa, cockerel sala)</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto di maiale "cotto da noi", verdure scottate e maionese alle erbe</i>	€ 10,00
<i>(Homemade pork ham, seasonal vegetables and herbal mayo)</i>	
<i>Peperone di Carmagnola, tonno, acciughe e capperi</i>	€ 10,00
<i>("Carmagnola pepper", tuna, anchovies and capers)</i>	
<i>Baccalà mantecato a freddo, crema di pomodoro e pane alle olive</i>	€ 13,00
<i>(Codfish salad, tomatoes cream and olives bread)</i>	
<i>Crudo di Ricciola, insalatina di riso nero e verdure</i>	€ 14,00
<i>(Raw amberjack, black rice salad with vegetables)</i>	

I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio o al sugo di salsiccia</i>	€ 11,00
<i>(Tajarin "40 egg yolks" with butter or sausage tomatoe sauce)</i>	
<i>Agnolotti del "Plin" della tradizione</i>	€ 11,00
<i>(Traditional "Plin" Agnolotti)</i>	
<i>Ravioli "verdi" di faraona</i>	€ 12,00
<i>("Green" Ravioli with guinea fowl)</i>	
<i>Tortelli di melanzane, creme di burrata</i>	€ 13,00
<i>(Eggplant Tortelli with burrata cream)</i>	
<i>Gnocchi di patate, ragù di mare e mandorle speziate</i>	€ 13,00
<i>(Potatoes gnocchi, seafish ragù and spicy almonds)</i>	

I Secondi Piatti

<i>Stracotto di vitello</i>  <i>in umido</i> (Braised Veal )	€ 15,00
<i>Tagliata di Fassone</i>  (Grilled Veal  steak)	€ 16,00
<i>Lingua di vitello</i>  <i>arrostita con peperone e salsa rossa</i> (Roasted Veal  tongue, peppers and "red" sauce)	€ 15,00
<i>"Lumache di Langa" con giardiniera di verdure</i> ("Langa" snails with vegetables)	€ 16,00
<i>Calamari scottati, crema di zucchine al basilico</i> (Roasted squids, courgettes cream with basil)	€ 17,00
<i>Frittura di filetto di pescato</i> (Fried fillets fish)	€ 17,00

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

 "Slow Food Presidia":
working with groups of small-scale producers to sustain quality food productions at risk of extinction in over 400 projects.

I nostri Dolci

<i>Panna cotta con pesche al caramello</i> (Panna cotta with caramel peaches)	€ 6,00
<i>Semifreddo alla nocciola I.G.P. Piemonte</i> (Parfait with "I.G.P. Piedmont" hazelnuts)	€ 6,00
<i>Cannolo di Langa</i> (“Langa” Cannolo with custard, seirass and hazelnut)	€ 6,00
<i>Frolla, crema pasticcera e frutti di bosco</i> (Pastry cake, custard and wild berries)	€ 6,00
<i>Cre moso al cioccolato fondente e lamponi</i> (Dark chocolate cream with raspberries)	€ 6,00
<i>Tortino di grano saraceno con gelato alla crema</i> (“Buckwheat” grain cake with vanilla ice-cream)	€ 6,00

RE.CE N.852/04

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche e organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

Si informa la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.

Pertanto chiediamo di informarci subito in caso di allergie alimentari in modo da potere indicare oralmente la composizione dei nostri piatti

Reg. CE 1169/2011 Art. 44

Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella

preparazione dei nostri piatti:

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.