



### *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>Zuccotto ai marroni</i> <i>Sponge cake with marron glacé</i>	6,50
<i>Sorbetto al Limone, Uva fragola e Mandarino Tardivo</i> 🍷 <i>di Ciaculli</i> <i>Lemon, Strawberry grapes 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>Moscato Passito "La Bella Estate" '19 – Vite Colte – Barolo</i>	5,50
<i>Erbaluce di Caluso Passito "Alladium" '13 – Cieck – Agliè</i>	7,00
<i>Passito Sicilia "Moscato della Torre" Bio</i> 🌿 <i>- 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>Antipasto della tradizione: Tonno di gallina all'aceto balsamico, Prosciutto "cotto da noi e insalata russa</i>	<i>13,00</i>
<i>Traditional appetizer: Chicken salad, Homemade baked ham with insalata russa</i>	
<i>Baccalà mantecato su cialda di polenta</i>	<i>11,00</i>
<i>Crispy polenta and creamed cod</i>	
<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🌀	<i>10,00</i>
<i>Lard, Bra sausage and raw meat</i>	
<i>Vitello tonnato</i> 🌀	<i>10,00</i>
<i>Vitello tonnato</i>	
<i>Lumache con porri di Cervere</i>	<i>10,00</i>
<i>Snails with crispy leeks</i>	
<i>Animelle dorate con cipolla caramellata</i>	<i>10,00</i>
<i>Fried sweetbread veal with caramelized onions</i>	
<i>Cardi "Gobbi di Nizza Monferrato" 🌀 con crema di bagna cauda</i>	<i>10,00</i>
<i>Cardoons "Gobbi di Nizza Monferrato" with bagna cauda cream</i>	
<i>Tortino di porri e patate con fonduta al raschera</i>	<i>10,00</i>
<i>Leeks and potatoes flan with raschera-cheese fondue</i>	
<i>Verdure spadellate su crema di ceci</i>	<i>10,00</i>
<i>Sautéed vegetables with chickpeas cream</i>	
<i>Verdure al vapore</i>	<i>7,00</i>
<i>Steamed seasonal vegetables</i>	
<i>Insalata mista</i>	<i>6,00</i>
<i>Mix salad</i>	
<i>Selezione di formaggi</i>	<i>s.q.</i>
<i>Cheese Selection</i>	



### 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>Tajarin "40 egg yolks" with butter and sage or with Bra sausage sauce</i>	11,00
<i>Gnocchi di patate al raschera</i> <i>Potato dumplings with raschera cheese</i>	11,00
<i>Agnolotti del "plin" al burro e rosmarino</i> <i>"Plin" Agnolotti with butter and rosemary</i>	11,00
<i>Tortelli di zucca con burro alla nocciola</i> <i>Pumpkin-filled tortelli with hazelnut butter</i>	11,00
<i>Zuppa di legumi 🌀 con costine di maiale</i> <i>Legume soup with pork ribs</i>	10,00

### Secondi piatti

<i>Brasato di vitello 🌀 al Barolo</i> <i>Braised veal in Barolo wine</i>	15,00
<i>Trippa di vitello 🌀 con ceci neri della Murgia 🌀</i> <i>Veal tripe with chickpeas black from Murgia</i>	14,00
<i>Stinco di maiale dissosato al forno</i> <i>Pork shank in the oven</i>	14,00
<i>Coniglio "Grigio di Carmagnola" all'Arneis</i> <i>"Grigio di Carmagnola" rabbit in white wine</i>	14,00
<i>Filetto di ricciola scottato con verdure</i> <i>Amberjack fillet with vegetables</i>	17,00

🌀 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*

*Tortelli di zucca con burro alla nocciola*  
*Pumpkin-filled tortelli with hazelnut butter*

*Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneys*  
*“Grigio di Carmagnola” rabbit in white wine*

*Bonet*

*Bonet*

*€ 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*

*Brasato di vitello* 🌀 *al Barolo*

*Braised veal in Barolo wine*

*Panna cotta*

*€ 40,00 coperto compreso*



## *Vini al bicchiere*

<i>Vermouth Drapò Gran Riserva– Tuvè</i>	<i>4,50</i>
<i>Spumante Brut Alta Langa '18 – Fontanafredda – Serralunga d'Alba</i>	<i>5,50</i>
<i>Roero Arneis '21 – Cascina Chicco – Canale</i>	<i>3,50</i>
<i>Gavi di Gavi '20 – Villa Sparina – Gavi</i>	<i>4,50</i>
<i>Timorasso “Derthona” '20 – VoerzioMartini – La Morra</i>	<i>5,00</i>
<i>Mülle 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 '21 – Moccagatta – Barbaresco</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Alba '21 – Cadia – Verduno</i>	<i>4,00</i>
<i>Nebbiolo d'Alba '20 – Monchiero – Castiglione Falletto</i>	<i>4,00</i>
<i>Pelaverga di Verduno '21 – Reverdito – La Morra</i>	<i>4,00</i>
<i>Grignolino d'Asti '21 – Spertino – Mombercelli</i>	<i>4,50</i>
<i>Roero “Montespinato” '19 – Cascina Chicco – Canale</i>	<i>5,00</i>
<i>Barbaresco “Nervo” '17 – Pertinace – Treiso</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo '18 – Voerzio Martini – La Morra</i>	<i>10,00</i>


## *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 “San Rocco” '04 – Azelia – Castiglione Falletto</i>	<i>a bicchiere € 38,00</i>
<i>Barolo “Resa 56” '12  – Brandini – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>



## Dalla cucina le proposte con Tartufo Bianco

<b>Carne cruda  con Tartufo Bianco</b>	<b>€ 36,00</b>
Raw meat with White Truffle	
<b>Tortino di verdure con fonduta al Raschera e Tartufo Bianco</b>	<b>€ 32,00</b>
Vegetable flan with cream cheese and White Truffle	
<b>Uovo in cocotte con Tartufo Bianco</b>	<b>€ 36,00</b>
Cocotte eggs with White Truffle	
<b>Uovo al tegamino con Tartufo Bianco</b>	<b>€ 36,00</b>
Fried egg with White Truffle	
<b>Tajarin “40 tuorli” al burro con Tartufo Bianco</b>	<b>€ 55,00</b>
Tajarin “40 egg yolks” with butter and White Truffle	
<b>Fonduta al Raschera con Tartufo Bianco</b>	<b>€ 37,00</b>
Raschera cream cheese with White Truffle	