



### *I nostri dolci*

<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 crispy and pistacchio</i>	6,50
<i>Crema casonade alla vaniglia Bourbon</i> <i>Crème brulée</i>	6,50
<i>Crema yogurt, biscotto al cioccolato e composta di frutti di bosco</i> <i>Yogurt cream, chocolate cookie and wild berries compote</i>	6,50
<i>Selezione di sorbetti: Mandarino 🌀 Tardivo di Ciaculli, Limone e Pesca</i> <i>Selection of sorbets: Tangerine of Ciaculli, Lemon and Peach</i>	6,00

### *Proposte Vini dolci*

<i>Barolo Chinato</i>	5,50
<i>Liquore al Cacao "Ananda" – Selezione A. Bocchino – Costigliole d'Asti</i>	4,50
<i>Moscato d'Asti '21</i>	3,50
<i>Monbrusato moscato passito doc '16 – Vaglio Serra – Vinchio</i>	5,00
<i>Loazzolo "Piasa Rischei" '18 Forteto della Luja – Loazzolo</i>	7,00
<i>Moscato bianco Passito – Az. Agr. Cos – Vittoria</i>	7,00
<i>Eiswein '17 – Nigl – Kirchenberg</i>	8,00



Coperto 1,50

Antipasti

<i>Insalatina di baccalà con patate e fagiolini</i> <i>Cod fish salad with potatoes and green beans</i>	11,00
<i>Lardo, Salsiccia di Bra e Carne Cruda</i> 🍷 <i>Lard, sausage from Bra and raw meat</i>	10,00
<i>Vitello tonnato</i> 🍷 <i>Vitello tonnato</i>	10,00
<i>Prosciutto “cotto da noi” e insalata russa</i> <i>Homemade baked ham with russian salad</i>	10,00
<i>Carpione di pollo, uova e zucchine</i> <i>“Carpione” with chicken, eggs and zucchini</i>	10,00
<i>Timballo di melanzane con Roccaverano</i> 🍷 <i>e salsa rossa</i> <i>Aubergine timbale with Roccaverano cream and red sauce</i>	10,00
<i>Verdure di stagione al forno con burrata</i> <i>Vegetables cooked in the oven with burrata</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> <i>Tajarin “40 egg yolks” with butter and sage or with Bra sausage sauce</i>	11,00
<i>Ravioli di melanzane e “seirass” con guancialetto croccante</i> <i>Eggplant and “seirass” ravioli with crunchy bacon</i>	11,00
<i>Gnocchi di patate al pomodoro e pesto di basilico</i> <i>Potato dumplings with basil and tomato</i>	11,00
<i>Agnolotti del “plin” al burro e rosmarino</i> <i>Plin “Agnolotti” with butter and rosemary</i>	11,00
<i>Vellutata di zucchine con filetto di merluzzo</i> <i>Zucchini cream with codfish fillet</i>	12,00

### Secondi piatti

<i>Stracotto di vitello</i>  <i>Stewed veal</i>	14,00
<i>Noce di vitello</i>  <i>con salsa alle erbe</i> <i>“Noce” of veal with herbar sauce</i>	14,00
<i>Tonno di Coniglio “Grigio di Carmagnola” con verdure</i> <i>“Grigio di Carmagnola” rabbit salad with vegetables</i>	14,00
<i>Filetto di salmerino in carpione</i> <i>“Carpione” of char fish</i>	17,00
<i>Polpo e gamberi scottati con verdure</i> <i>Octopus and prawn 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*

***Gnocchi di patate con zucchine e pomodoro***

*Potato dumplings with zucchine and tomato sauce*

***Coniglio “Grigio di Carmagnola” all'arneis***

*Rabbit “Grigio di Carmagnola” 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*

***Timballo di melanzane con Roccaverano***  ***e salsa rossa***

*Aubergine timbale with Roccaverano cream and red sauce*

***Tajarin “40 tuorli” al burro e salvia***

*Tajarin “40 Yolks eggs with butter and sage*

***Stracotto di vitello*** 

*Stewed Veal*

**o**

***Noce di vitello***  ***con salsa alle erbe***

*“Noce” of veal with herbal sauce*

***Panna cotta***

**€ 40,00 coperto compreso**



### *Vini al bicchiere*

<i>Vermouth Rosso – Scarpa – Nizza Monferrato</i>	<i>4,50</i>
<i>Alta Langa Brut “Giulio I” '17 – Tosti 1820 – Canelli</i>	<i>5,50</i>
<i>Langhe Chardonnay '20 – Sobrino – Diano d'Alba</i>	<i>5,00</i>
<i>Roero Arneis “Serni” '21 – Taliano – Montà d'Alba</i>	<i>3,50</i>
<i>Favorita Langhe “Fiori e Frutti” '21 – Taliano – Montà d'Alba</i>	<i>3,50</i>
<i>Sauvignon “Tra Donne Sole” '21 – Terre da Vino – Barolo</i>	<i>4,00</i>
<i>Gewurztraminer “Feuerstein” '21 – Baron Longo – Egna</i>	<i>4,50</i>
<i>Grillo “Kados” '20 – Duca di Salaparuta – Marsala</i>	<i>5,00</i>



### ***Vini al bicchiere***

<i>Dolcetto d'Alba "Munfrina" '20 – Pelissero – Treiso</i>	<i>3,50</i>
<i>Barbera d'Alba '21 – Cascina Val del Prete -Priocca d'Alba</i>	<i>4,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo "3Utin" '20 – Ciabot Berton – La Morra</i>	<i>4,00</i>
<i>Pelaverga '20 – Bel Colle – Verduno</i>	<i>4,00</i>
<i>Roero "Prachiosso" '18 – A. Negro – Canale</i>	<i>5,50</i>
<i>Barbaresco '18 – Pertinace –Treiso</i>	<i>8,00</i>
<i>Barolo "Perno" '12 – Le Fontane Onlus - Novello</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 "Resa 56" '10 – Brandini – La Morra</i>	<i>a bicchiere € 20,00</i>



