

Coperto € 1,50

Gli Antipastí

La Tradizione:

€ 14,00

(carne cruda battuta al coltello 🌀, la russa, insalatina di galletto nostrano)

(Traditional starters: raw meat, insalata russa, cockerel salad)

Vitello 🌀 Tonnato

€ 11,00

Prosciutto di maiale "cotto da noi" con focaccia e maionese alle erbe

€ 11,00

(Pork ham "cooked by us" with flat bread and mayo)

Petto d'anatra (cbt) affumicato, insalatina, pesche e mirtilli

€ 12,00

(Smoked duck breast, green salad, peaches and blueberries)

Cipolla cotta al sale gratinata con crema al Raschera

€ 12,00

(Baked in salt onion au gratin with Raschera cream)

Robiola, funghi porcini spadellati

€ 12,00

(Robiola cheese with sautéed Porcini mushrooms)

Peperone arrostito, crema di tonno, acciughe e capperi

€ 11,00

(Roasted peppers, tuna cream, anchovies and capers)

I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

Tajarin "40 tuorli" al sugo di salsiccia
(Tajarin "40 egg yolks" with sausage sauce)

€ 13,00

Agnolotti del "Plin" della tradizione
(Traditional "Plin" Agnolotti)

€ 12,00

Gnocchi di patate ai funghi porcini
(Potato gnocchi with porcini mushrooms)

€ 14,00

Fusilli di grano duro con ragù di pescato
(Durum wheat pasta with fish sauce)

€ 14,00

I Secondi Piatti

Tagliata di Fassona  € 16,00

(Veal  steak cooked low temperature)

Lingua di vitello  *arrostita con peperoni* € 15,00

(Roasted Veal  tongue with peppers)

Faraona "senz'osso", funghi porcini spadellati € 17,00

(Boneless guinea fowl with porcini mushrooms)

Lumache di Langa, erbe, marmellata di peperone piccante € 16,00

(Langa snails, herbs and spicy pepper jam)

"Il Pesce del giorno" € 18,00


(Daily fish as available)

Insalatina di seppie, zucchine grigliate e pomodoro € 17,00

(Cuttlefish salad, grilled courgette and tomato)

Selezione di formaggi delle vallate Piemontesi € 2,00 al pz

(Selection of cheeses from the Piedmontese valleys)

 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>Il Tiramisù dell'Arco</i>	€ 7,00
<i>La Panna Cotta</i>	€ 6,00
<i>Bunet</i>	€ 6,00
<i>Tortino di grano saraceno, nocciola e la sua spuma</i> (<i>Buckwheat cake, hazelnut and his foam</i>)	€ 6,00
<i>Frolla, crema pasticceria, mele al caramello</i> (<i>Pastry cake, cream, caramelized apples</i>)	€ 6,00
<i>Cioccolato & pesche e amaretti</i> (<i>Chocolate, peach and amaretti biscuits</i>)	€ 6,00
<i>Sorbetto alla frutta</i> (<i>Fruits sorbet</i>)	€ 5,00

Vini a bicchiere

<i>Erbaluce di Caluso Passito "Alladium" '15 - Cieck - Agliè</i>	€ 6,50
<i>Fior d'Arancio Colli Euganei "Alpinae" '16 - Vignalta - Arqua' Petrarca</i>	€ 7,50
<i>Passito Sicilia "El Aziz" - Fina - Marsala</i>	€ 6,00
<i>Sauternes Chateau Romieu '16 - Parempuyre</i>	€ 7,00
<i>Pineau de Charentes - Pascal Clair - Neuillac</i>	€ 6,50
<i>Banyuls Grand Cru '08 - Cave de l'Abbè Rous</i>	€ 5,50
<i>Don Pedro Ximenez Reserva Montilla Moriles 1994- Albala'</i>	€ 7,00

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.

I Classici al Tartufo Bianco
(Classical dishes with White Truffle)

La grattata (10 gr.) di Tartufo Bianco al tavolo!!! € 60,00
Ten grams of White Truffle cut at the table € 60,00

I piatti dalla cucina...
(from the kitchen...)

Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello
e Tartufo Bianco € 46,00

Robiola d'Alba, sale, pepe
e Tartufo Bianco € 35,00

Tajarin "40 Tuorli" al burro d'alpeggio
e Tartufo Bianco € 55,00

Plin della tradizione
e Tartufo Bianco € 55,00

Ravioli "Verdi" di Fonduta Aosta
e Tartufo Bianco € 58,00

Uovo in cocotte o al tegamino
e Tartufo Bianco € 50,00