


Coperto € 1,50

La Grattata Tartufo nero € 15,00

Gli Antipasti


<i>La Tradizione:</i>	€ 13,00
<i>(carne cruda battuta al coltello , la russa, vitello tonnato)</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	€ 10,00
<i>Millefoglie di lingua, giardiniera e salsa rossa</i>	€ 10,00
<i>Insalatina di baccalà, patate, fave e pomodori marinati</i>	€ 13,00
<i>Crudo di Tonno, asparagi di Santena, salsa al basilico e bottarga</i>	€ 13,00
<i>Capesante, piselli novelli e mandorle speziate</i>	€ 14,00


I Primi Piatti

(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)

<i>Tajarin "40 tuorli" al sugo di salsiccia</i>	€ 10,00
<i>Agnolotti del "Plin" della tradizione</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di ricotta, burro e acciughe</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate con ragù di seppie, pomodori secchi e mandorle speziate</i>	€ 12,00

I Secondi Piatti

<i>Brasato di vitello  al Barolo</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Animella scottata, cipollotto di Trope all'aceto rosso</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Tonno di coniglio, fagiolini e olive taggiasche</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Galletto disossato, arrostito con funghi "Pioppetti"</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Calamaro e asparagi nostrani spadellati</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Frittura di gallinella, maionese alle erbe</i>	<i>€ 16,00</i>

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

I nostri Dolci

Panna cotta con fragole € 6,00

Il Tiramisù dell'Arco € 6,00

Cannolo di Langa € 6,00

Cremino al gianduja con crumble salato € 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.