

Coperto € 1,50

*La Grattata Tartufo nero € 15,00*

## *Gli Antipasti*

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

## *I Primi Piatti*

*(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)*

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

## *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.***