



I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

Mousse di fegatini, marmellata di cipolle e il suo pane <i>Chicken liver mousse, onion jam and his bread</i> <i>Mouse von der Hühnerleber, Zwiebelmarmelade und Ihrer Brot</i>	€ 12,00
Vitello tonnato alla Vecchia Maniera <i>Vitello tonnato to the Old Way</i> <i>Vitello tonnato nach traditioneller Art</i>	€ 12,00
Carne cruda battuta al coltello <i>Piemontese Beef Tartare</i> <i>Piemontesisches Rindstartar</i>	€ 12,00
*Tortino di verdure su fonduta <i>Mini pie with vegetable and Parmesan sauce</i> <i>Gemuese Auflauf mit Fontina Sauce</i>	€ 12,00 <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(vegetarisch)</i>
*Bignè di cavolo nero su crema di Blue della valle Stura <i>Black cabbage puff with Blue cheese from valle Stura</i> <i>Gruekohl's Windbeutel mit Blue Kaese aus Valle Stura</i>	€ 12,00 <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(vegetarisch)</i>



I Nostri Primi **Our Homemade Pasta** **Unsere hausgemachte Pasta**

*Gnocchi di rape rosse con crema di parmigiano e zafferano <i>Beetroot gnocchi with parmesan and saffron</i> <i>Rote- Bete Gnocchi mit Parmesan and Safran</i>	€ 12,00 <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(vegetarisch)</i>
Tjarin al ragù <i>Tjarin with meat ragù and tomato</i> <i>Tagliolini mit Ragout</i>	€ 12,00
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto <i>Typical piemontese ravioli with gravy</i> <i>Typische piemontesische Ravioli mit Bratensauce</i>	€ 14,00
*Raviolone di Raschera e patate con pesto di cavolo nero e nocciola <i>Green Raviolo with Raschera cheese, Black cabbage and Hazelnut</i> <i>Gruene Tortelli mit RACHERA Kaese, Gruekohl und Haselnuss</i>	€ 14,00 <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(vegetarisch)</i>
*Gnocchi soffiati, porri e Nostrale <i>Blownocchi with leek and Nostrale cheese</i> <i>Blasen Gnocchi mit Lauchen und Nostrale Kaese</i>	€ 12,00 <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(vegetarisch)</i>

Agriturismo L'Angolo di Rosina di Martino Massimo - Ristorante e camere
Piazza Caduti 5 - 12060 Novello (CN) ITALIA | www.mangiareinlanga.it

Ristorante Tel. +39 0173 744016 - info ristorante: angolodirosina@mangiareinlanga.it
Pernottamento Tel. +39 0173 509113 - info camere: novello@tramontievigne.it - Fax 0173 1991017



I Nostri Secondi ***Our main dishes*** ***Unsere Hauptspeisen***

Capretto di Alta langa al forno <i>Alta Langa goat roast in the oven</i> <i>Alta Langa Zickein gegart im Ofen</i>	€ 18,00
Tagliata di sottofiletto con radicchio tardivo <i>Veal Sirloin steak with Radicchio</i> <i>Kalbslende mit Radicchio</i>	€ 16,00
Rolata di coniglio, peperoni in agrodolce e salsa al Tamarindo <i>Rabbit roll with sweet and sour peperoni and Tamarindo sauce</i> <i>Kaninchen Roll mit suesssauer Peperoni und Tamarindo sosse</i>	€ 14,00
Faraona in casseruola ai funghi Pioppini <i>Guinea-fowl roasted with pioppini mushrooms</i> <i>Braten Perlhuhn mit Pioppinipilze</i>	€ 14,00
Filetto di vitello con uovo, fonduta e tartufo nero <i>Veal filet with fried egg, fontina cheese fondù and black truffle</i> <i>Kalbsfile mit Steinpilz, Fontina Fondù und schwarz Trueffel</i>	€ 35,00
Selezione di formaggi nostrani <i>Cheese selection</i> <i>Kaese Auswahl</i>	€ 14,00

Agriturismo L'Angolo di Rosina di Martino Massimo - Ristorante e camere
Piazza Caduti 5 - 12060 Novello (CN) ITALIA | www.mangiareinlanga.it

Ristorante Tel. +39 0173 744016 - info ristorante: angolodirosina@mangiareinlanga.it
Pernottamento Tel. +39 0173 509113 - info camere: novello@tramontievigne.it - Fax 0173 1991017