

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

<i>Peperone gratinato con leggera bagna cauda</i>	€ 12,00
<i>Gratinèed Pepper with soft bagna cauda</i>	
<i>Gratinierten Peperoni mit leicht Bagna Cauda</i>	
<i>Vitello tonnato alla Vecchia Maniera</i>	€ 12,00
<i>Vitello tonnato, the traditional way</i>	
<i>Vitello tonnato nach traditioneller Art</i>	
<i>Carne cruda di Fassona battuta al coltello</i>	€ 12,00
<i>Piedmontese's Fassona Beef Tartare</i>	
<i>Piemontesische's Fassona Rindstartar</i>	
<i>Purea di fave e cime di rapa saltate all'acciuga e peperoncino</i>	€ 12,00
<i>Fava Bean's Pureè with salted turnip greens</i>	
<i>Ackerbohnenbrei mit Staengelkohl</i>	
<i>Uovo morbido, spinaci, crema di parmigiano e tartufo nero</i>	€ 16,00
<i>Soft egg with spinach, Parmigiano cheese and black truffle</i>	
<i>Ei mit Spinat, ParmigianoKaese und schwarzel Trueffel</i>	
	(vegetariano)
	(vegetarian)
	(Vegetarier)

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

****Gnocchi di rape rosse con crema di parmigiano e zafferano*** € 12,00

Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron

Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme

(vegetariano)

(vegetarian)

(Vegetarisch)

Tjarin al ragù € 14,00

Tjarin with meat ragù

Tagliolini mit Ragù

****Bottoni ripieni di erbe e ricotta con crema di Robiola*** € 16,00

Stuffed pasta with Ricotta and herbs on Rocchetta cheese sauce

Gefuellte Pasta mit Ricotta und Kraeuter und Rocchetta kaese

(vegetariano)

(vegetarian)

(Vegetarier)

Fettuccine di farro al ragù di soia € 14,00

Spelt Fettuccine with soy ragù

Emmer Fettuccine mit Soja Ragout

(vegetariano)

(vegetarian)

(Vegetarier)

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

<i>Brasato di vitello al Barolo</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Roast veal suede with Barolo sauce</i>	
<i>Kalbsbraten mit Barolo Sosse</i>	
<i>Tagliata di sottofiletto con radicchio e tartufo nero</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Veal Sirloin steak with radicchio and black truffle</i>	
<i>Kalbslendenstueck mit Radicchio und schwarz Trueffel</i>	
<i>Agnello di langa arrosto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Roast Langa's Lamb</i>	
<i>Lammbraten aus Langhe</i>	
<i>Pancetta di maiale con peperoni in agrodolce e cipollotti</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Pork belly with bittersweet peperoni and onions</i>	
<i>Schweinebauch mit bittersuess Peperoni und Zwiebel</i>	
<i>Filetto di vitello con funghi pioppini e il suo fondo di cottura</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Veal filet with mushrooms and his cooking reduction</i>	
<i>Kalbsfile mit Pilze und ihrer kochen Reduzierung</i>	
<i>Selezione di formaggi nostrani</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cheese selection</i>	