

I Nostri Antipasti

Our starters

Unsere Vorspeisen

****Falda di peperone, spuma di tonno e bagnetto verde***

€ 12,00

Pepper, tuna mousse and green sauce

Paprika, Thunfisch Mousse und gruen Sosse

Vitello tonnato alla Vecchia Maniera

€ 13,00

Vitello tonnato to the Old Way

Vitello tonnato nach traditioneller Art

Carne cruda di Fassona battuta al coltello

€ 13,00

Piedmontese's Fassona Beef Tartare

Piemontesische's Fassona Rindstartar

****Bignè ripieno di cardi su fonduta***

€ 12,00

Puff filled with cardoon on melted Fontina cheese

Gefuelltet Windbeutel mit Schmelzkaese Fontina

(vegetariano)

(vegetarian)

(Vegetarisch)

Lumache di Novello al verde

€ 16,00

Snail from Novello in green sauce

Schnecke aus Novello in gruen Sosse

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

<i>*Gnocchi di rape rosse con crema di parmigiano e zafferano</i>	€ 13,00
<i>Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>
 <i>Tajarin al ragù</i>	 € 14,00
<i>Tajarin with meat ragù and tomato</i>	
<i>Tagliolini mit Ragù</i>	
 <i>*Agnolotti del plin al sugo d'arrosto</i>	 € 15,00
<i>Typical piemontese agnolotti with gravy</i>	
<i>Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse</i>	
 <i>*Tortelli di 'ris e coj' su riduzione al vino</i>	 € 14,00
<i>Tortelli filled with rice, cabbage and wine reduction</i>	
<i>Gefuellt Tortelli mit Reis, Kruat und Wein</i>	
 <i>Spaghetti al tartufo nero</i>	 € 20,00
<i>Spaghetti with black truffle</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Spaghetti mit schwarze Trueffel</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>

I Nostri Secondi

Our main dishes

Unsere Hauptspeisen

Brasato di vitello al Barolo

Roast veal suede with Barolo sauce

Kalbsbraten mit Barolo Sosse

€ 18,00

Tagliata di sottofiletto al tartufo nero

Veal Sirloin steak with black truffle

Kalbslendenstueck mit schwarz Trueffel

€ 25,00

****Agnello di langa arrosto***

Roast Langa's Lamb

Lammbraten aus Langhe

€ 18,00

****Porcini spadellati, patate e fonduta***

Grilled Porcini mushrooms, potatoes and melted Fontina cheese

Gegrillt Steinpilzen, Kartoffel und geschmolzen Fontina Kaese

€ 16,00

(vegetariano)

(vegetarian)

(Vegetarisch)

Filetto di vitello con uovo, fonduta e tartufo nero

Veal filet with freid eggs, fontina cheese fondù and black truffle

Kalbsfile mit spiegelei, Fontina Fondù und schwarz Trueffel

€ 35,00

Selezione di formaggi nostrani

Cheese selection

€ 16,00

I Nostri Dolci

Our desserts

Unsere Desserts

Bavarese alla nocciola

Hazelnut bavarian cream

Haselnuss Bavaoise

€ 7,00

Panna Cotta al caramello

Panna cotta with caramel

Panna Cotta mit Karamell

€ 7,00

Coppa di zabaione al moscato con frollini alla nocciola

Zabaglione Moscato with hazelnut biscuits

Zabaione Moscato mit Haselnussbutterkeksen

€ 7,00

Cheesecake ai lamponi e crumble al cacao

Raspberry Cheesecake with cacao crumble

Himbeere Cheesecake mit Kakao Crumble

€ 7,00

Tortino di mele con crema chantilly

MiniApple mini cake with chantilly sauce

Kleineapfeltorte mit Chantilly Sosse

€ 7,00

Calice di Moscato d'Asti o Moscato Passito
Ein Glas Moscato d'Asti or Moscato Passito
A glass of Moscato d'Asti oder Moscato Passito

€ 4,00

€ 6,00