

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

<i>Tramezzino agli asparagi e maionese alla barbabietola</i>	€ 12,00
<i>Sandwich with asparagus and beetroot Mayo</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Sandwich mit Spargel und Rote bete Mayo</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>
<i>Vitello tonnato alla Vecchia Maniera</i>	€ 12,00
<i>Vitello tonnato to the Old 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>Friciule di Baccalà</i>	€ 14,00
<i>Frieded codfish</i>	
<i>Fritierte Klippfisch</i>	
<i>Lumache di Novello al verde</i>	€ 16,00
<i>Snail from Novello in green sauce</i>	
<i>Schnecke aus Novello in gruen Sosse</i>	

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

<i>*Gnocchi di rape rosse</i>	€ 12,00
<i>con crema di parmigiano e zafferano</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron</i>	<i>(vegetarian)</i>
<i>Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme</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>	€ 14,00
<i>Typical piemontese agnolotti with gravy</i>	
<i>Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse</i>	
<i>*Gnocchi soffiati con radicchio, salsiccia e gorgonzola</i>	€ 14,00
<i>Soft gnocchi with radicchio, sausage and Gorgonzola cheese</i>	
<i>Weichgnocchi mit Radicchio, Fleischwurst und Gorgonzola Kaese</i>	
<i>Spaghetti alla chitarra</i>	
<i>con crema di Rocchetta e tartufo primaverile</i>	€ 16,00
<i>Spaghetti with Robiola cheese and early white truffle</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Spaghetti mit Robiola Kaese und frueh weiss Trueffel</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>

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 e salsa di pere e Barbera</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Veal Sirloin steak with per and Barbera sauce</i>	
<i>Kalbslendenstueck mit Birne und Barbera Sosse</i>	
<i>Agnello di langa arrosto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Roast Langa's Lamb</i>	
<i>Lammbraten aus Langhe</i>	
<i>*Faraona in rolata su crostone di polenta con salsa ai funghi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Roll Guinea-fowl with Polentas medal and mushrooms sauce</i>	
<i>Roll Perlhuhn mit medailles Polenta und Pilzen Sosse</i>	
<i>Filetto di vitello con fonduta e asparagi</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Veal filet with fontina cheese fondù and asparagus</i>	
<i>Kalbsfile mit Fontina Fondù und Spargel</i>	
<i>Selezione di formaggi nostrani</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cheese selection</i>	

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

Semifreddo al torrone con ganache al cioccolato € 7,00
Nougat semifreddo with chocolate ganache
Torrone semifreddo mit Schokolade Ganache

Panna Cotta al caramello € 7,00
Panna cotta with caramel
Panna Cotta mit Karamell

Coppa di zabaione al moscato con frollini alla nocciola € 7,00
Zabaglione Moscato with hazelnut biscuits
Zabaione Moscato mit Haselnussbutterkeksen

Tortino di mele con crema chantilly € 7,00
MiniApple mini cake with chantilly sauce
Kleineapfeltorte mit Chantilly Sosse

Mousse al cioccolato bianco e coulis di lamponi € 7,00
White chocolate mousse with raspberry coulis
Weiss Schokolade Mousse mit Himbeerrot Coulis

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