



Menù Degustazione della tradizione

Traditional Tasting Menu

Degustationsmenü traditionelle

Vitello tonnato alla vecchia maniera

*Vitello tonnato to the old way
Vitello tonnato nach traditioneller Art*

Carne cruda battuta al coltello

*Piedmontese Beef Tartare
Piemontesisches Rindstartar*

Bignè di carciofi con fonduta

*Artichoke bignè with fondue sauce
Windbeutel gefuellt mit Artischocke und Fontina Sause*

Tajarin al ragù

*Tajarin with meat ragù and tomato
Tajarin mir Raout*

o/OR/ODER

Gnocchi di rape rosse con crema di parmigiano e zafferano

*Beetroot gnocchi with parmesan and saffron
Rote-Bete Gnocchi mit Parmesan und Safran Sosse*

Brasato di vitello al Barolo

*Roast veal suede with Barolo sauce
Kalbsbraten mit Barolo Sosse*

Il dolce di Rosina

*The sweet Rosina
Das süße von Rosina*

Il menù degustazione è proposto a €38,00

The tasting menu is offered at € 38,00

Das Degustationsmenü wird um € 38,00 angeboten

Il Menù degustazione si intende per tutto il tavolo

The tasting menu is for all the table

Das Degustationsmenü wird fuer die ganze Tisch beraten

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