

***I Nostri Antipasti***  
***Our starters***  
***Unsere Vorspeisen***

<b><i>Peperone gratinato con leggera bagna cauda</i></b>	<b><i>€ 12,00</i></b>
<i>Gratinèed Pepper with soft bagna cauda</i>	
<i>Gratinierten Peperoni mit leicht Bagna Cauda</i>	
<b><i>Vitello tonnato alla Vecchia Maniera</i></b>	<b><i>€ 12,00</i></b>
<i>Vitello tonnato to the Old Way</i>	
<i>Vitello tonnato nach traditioneller Art</i>	
<b><i>Carne cruda di Fassona battuta al coltello</i></b>	<b><i>€ 12,00</i></b>
<i>Piedmontese's Fassona Beef Tartare</i>	
<i>Piemontesische's Fassona Rindstartar</i>	
<b><i>Semisfera di bollito e le sue salse</i></b>	<b><i>€ 14,00</i></b>
<i>Spherical boiled meat with its suace</i>	
<i>Kreisfoermigs abgekochte Fleisch mit seinen Sosse</i>	
<b><i>Lumache di Novello al verde</i></b>	<b><i>€ 16,00</i></b>
<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***

<b><i>*Gnocchi di rape rosse</i></b> <b><i>con crema di parmigiano e zafferano</i></b> <i>Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron</i> <i>Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme</i>	<b>€ 12,00</b> <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(Vegetarisch)</i>
<b><i>Tajarin al ragù</i></b> <i>Tajarin with meat ragù and tomato</i> <i>Tagliolini mit Ragù</i>	<b>€ 14,00</b>
<b><i>*Agnolotti del plin al sugo d'arrosto</i></b> <i>Typical piemontese agnolotti with gravy</i> <i>Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse</i>	<b>€ 14,00</b>
<b><i>*Tortelli verdi ripieni di funghi e patate,</i></b> <b><i>crema alla soia e noci</i></b> <i>Green Tortelli with mushrooms and potatoes, soy sauce and nuts</i> <i>Gruene Tortelli mit Pilze und Kartoffen, Soja Sosse und Nuss</i>	<b>€ 16,00</b> <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(Vegetarisch)</i>
<b><i>Spaghetti al tartufo nero</i></b> <i>Spaghetti with black truffle</i> <i>Spaghetti mit schwarze Trueffel</i>	<b>€ 20,00</b> <i>(vegetariano)</i> <i>(vegetarian)</i> <i>(Vegetarisch)</i>

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

<b><i>Brasato di vitello al Barolo</i></b>	<b><i>€ 18,00</i></b>
<i>Roast veal suede with Barolo sauce</i>	
<i>Kalbsbraten mit Barolo Sosse</i>	
<b><i>Tagliata di sottofiletto al tartufo nero</i></b>	<b><i>€ 25,00</i></b>
<i>Veal Sirloin steak with black truffle</i>	
<i>Kalbslendenstueck mit schwarz Trueffel</i>	
<b><i>Agnello di langa arrosto</i></b>	<b><i>€ 18,00</i></b>
<i>Roast Langa's Lamb</i>	
<i>Lammbraten aus Langhe</i>	
<b><i>Faraona in rolata su crostone</i></b>	<b><i>€ 18,00</i></b>
<b><i>di polenta con salsa ai funghi</i></b>	
<i>Roll Guinea-fowl with Polentas medal and mushrooms sauce</i>	
<i>Roll Perlhuhn mit medailles Polenta und Pilzen Sosse</i>	
<b><i>Filetto di vitello con uovo, fonduta e tartufo nero</i></b>	<b><i>€ 35,00</i></b>
<i>Veal filet with freid eggs, fontina cheese fondù and black truffle</i>	
<i>Kalbsfile mit spiegelei, Fontina Fondù und schwarz Trueffel</i>	
<b><i>Selezione di formaggi nostrani</i></b>	<b><i>€ 15,00</i></b>
<i>Cheese selection</i>	

***I Nostri Dolci***  
***Our desserts***  
***Unsere Desserts***

***Cremino al cioccolato fondente con salsa al lampone*** € 7,00  
*Black chocolate cream with raspberry suace*  
*Bitterschokolade Creme mit Hibeerrot Sosse*

***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*

***Bunet*** € 7,00  
*Typical piemontes pudding of amaretti and chocolate*  
*Piemontesicher Pudding aus Amaretti und Schokolade*

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

***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