

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

<i>Melanzana ripiena di verdure su salsa al pomodoro</i>	€ 12,00
<i>Stuffed aubergine on tomatoes sauce</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Gefulte Aubergine mit Tomaten Sosse</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>Tonno di coniglio, olive e pomodorini</i>	€ 14,00
<i>Rabbit, oliva and fresh tomatoes</i>	
<i>Kaninchen, Oliven und frische Tomaten</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 con gelato al basilico</i>	€ 12,00
<i>Beetroot gnocchi with basilicum ice</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Rote- Bete Gnocchi mit Basilikum Eis</i>	<i>(Vegetarisch)</i>
	<i>(vegetarian)</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>*Bottoni ripieni di erbette e ricotta con crema di Rocchetta</i>	€ 16,00
<i>Stuffed pasta with Ricotta and erbs on Rocchetta cheese sauce</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Gefuelltene Pasta mit Ricotta und Kraeuter und Rocchetta kaese</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>
<i>*Fettuccine al ragù di verdure</i>	€ 14,00
<i>Fettuccine with vegetables ragou</i>	<i>(vegetariano)</i>
<i>Fettuccine mit gemuese ragù</i>	<i>(vegetarian)</i>
	<i>(Vegetarisch)</i>

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

<i>Brasato di vitello al Barolo</i>	€ 18,00
<i>Roast veal suede with Barolo sauce</i>	
<i>Kalbsbraten mit Barolo Sosse</i>	
<i>Tagliata di sottofiletto con caponata alla piemontese</i>	€ 20,00
<i>Veal Sirloin steak with caponata</i>	
<i>Kalbslendenstueck mit Caponata</i>	
<i>Agnello di langa arrosto</i>	€ 18,00
<i>Roast Langa's Lamb</i>	
<i>Lammbraten aus Langhe</i>	
<i>Rolata di maialino porchettata</i>	€ 18,00
<i>Roll Pork with vegetables</i>	
<i>Roll Schwein mit Gemuese</i>	
<i>Filetto di vitello con fonduta, funghi e tartufo nero</i>	€ 35,00
<i>Veal filet with mushrooms, fontina cheese fondù and black truffle</i>	
<i>Kalbsfile mit Steinpilzen, Fontina Fondù und schwarz Trueffel</i>	
<i>Selezione di formaggi nostrani</i>	€ 15,00
<i>Cheese selection</i>	