

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

Cheesecake di peperoni con crumble al timo e bagnetto verde € 12,00
Pepper cheesecake with thymus crumble and green sauce
Peperoni Quarktorte mit Thymus Crumblee und gruene Sauce

(Vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

Vitello tonnato alla Vecchia Maniera € 12,00
Vitello tonnato to the Old Way
Vitello tonnato nach traditioneller Art und Weise

Carne cruda battuta al coltello € 12,00
Piedmontese's Fassona Beef Tartare
Piemontesische's Fassona Rindstartar

**Tortino di asparagi su fonduta di Raschera* € 12,00
Mini pie with asparagus and Raschera cheese sauce
Kleine Spargeltorte mit Raschera Kaese Sauce

(vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

Uovo a bassa temperatura con insalatina di asparagi croccanti € 12,00
Low temperature cooked's egg with asparagus salad
Ei mit Spargelsalat

(Vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

- | | |
|--|---|
| <i>*Gnocchi di rape rosse</i>
<i>con crema di parmigiano e zafferano</i>
<i>Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron</i>
<i>Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme</i> | <i>€ 12,00</i>
<i>(vegetariano)</i>
<i>(vegetarian)</i>
<i>(Vegetarisch)</i> |
| <i>Tajarin al ragù</i>
<i>Tajarin with meat ragù and tomato</i>
<i>Tagliolini mit Ragù</i> | <i>€ 12,00</i> |
| <i>*Agnolotti del plin al sugo d'arrosto</i>
<i>Typical piemontese ravioli with gravy</i>
<i>Typische piemontesische Ravioli mit Bratensosse</i> | <i>€ 14,00</i> |
| <i>*Tortelli verdi, gorgonzola e acciughe</i>
<i>Green Tortelli with Gorgonzola cheese and anchovy</i>
<i>Gruene Tortelli mit Gorgonzola Kaese und Sardelle</i> | <i>€ 14,00</i> |
| <i>*Gnocchi soffiati, lumache di Cherasco e spugnole</i>
<i>Blowgnocchi with snail from Cherasco and mushroom</i>
<i>Blasen Gnocchi mit Schnecke aus Cherasco und Pilze</i> | <i>€ 14,00</i> |

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

Capretto di Alta langa al forno € 18,00
Alta Langa goat roast in the oven
Alta langa Zicklein gegart im Ofen

Tagliata di sottofiletto al tartufo nero € 21,00
Veal Sirloin steak with black truffle
Kalbslendenstueck mit schwarz Trueffel

Rolata di coniglio, peperoni in agrodolce e salsa al Tamarindo € 15,00
Rabbit roll with sweet and sour peperoni and Tamarindo sauce
Kaninchen Roll mit suesssauer Peperoni und Tamarindo sosse

Tournèdos di faraona ai funghi Pioppini su crostone di polenta € 15,00
Guinea-fowl Tournèdos with pioppini mushrooms and polenta
Perlhuhn Tournèdos mit Pioppinipilze und Polenta

Filetto di vitello con asparagi, fonduta e tartufo nero € 35,00
Veal filet with asparagus, fontina cheese fondù and black truffle
Kalbsfile mit Spargel, Fontina Fondù und schwarz Trueffel

Selezione di formaggi nostrani € 15,00
Cheese selection

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

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

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

Bavarese di nocciola e croccante al fondente € 7,00
Hazelnut Bavarois with dark chocolate brittle
Haselnuss Bavaroise mit schwarz Schokolade Krokant

Cestino di sfoglia, chantilly e frutti di bosco € 8,00
Puff pastry with chantilly cream and berries
Blaetterteigkuchen mit chantilly sauce und Waldbeeren

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
€ 3,00 € 5,00