

LA CARTA

ANTIPASTI / starters

Lingua di bue in salsa giardino <i>Beef tongue with garden sauce</i>	€ 8
Vitello tonnato vecchia maniera <i>Veal with old style made tuna sauce</i>	€ 10
Filetti di peperone al forno con salsa di acciughe <i>Peppers oven cooked with anchovies sauce</i>	€ 10
Sottile di Fassone all'albese con scaglie di parmigiano <i>Thinly sliced "fassone" beef with slivers of parmesan cheese</i>	€ 10
Sformatino di erbe con fonduta di parmigiano al tartufo <i>Green vegetables flan with Parmesan cheese and black truffle sauce</i>	€ 10
Affettati misti piatto piccolo <i>dish of sliced salami (small portion)</i>	€ 12
Affettati misti piatto grande <i>dish of sliced salami (big portion)</i>	€ 18
Piatto di antipasti misti <i>assorted starters</i>	€ 20

PRIMI PIATTI / first course

Raviolini del plin Raschera e Noci <i>Typical piemontese filled pasta with Raschera and nuts</i>	€ 12
Tagliolini al ragù di Langa con funghi porcini <i>Thin Noodles with "langa" meat sauce and mushrooms</i>	€ 10
Ravioli del plin burro e salvia <i>typical piedmontese filled pasta cooked with butter and sage</i>	€ 10
Gnocchi con fonduta di parmigiano al tartufo <i>"gnocchi" made with potatoes served with parmesan cream cheese and black truffle</i>	€ 10
Risottino al Barolo e fonduta di parmigiano (min. 2 pers.) <i>italian rice cooked with Barolo wine and served with cream cheese and black truffle (min. 2 p.)</i>	€ 20
Pappardelle al ragù di cinghiale <i>Special italian pasta with boar sauce</i>	€ 10
Ravioli d'asino alla crema d'arrosto <i>Donkey Ravioli with roast cream</i>	€ 8
Ravioli di zucca <i>Typically Piedmontese filled pasta with pumpkin</i>	€ 10
Tagliolini al burro con tartufo bianco <i>Thin Noodles with butter and Alba white truffle</i>	€ 30

SECONDI PIATTI / Second dishes

Filettino in crosta di nocciole <i>loin with hazelnuts Piedmont Igp</i>	€ 15
Rolata di coniglio alle erbe di Provenza <i>Leg of Rabbit filled with vegetables and herbs</i>	€ 18
Brasato al Barolo con crostini di polenta <i>Braised veal in Barolo wine served with polenta croutons</i>	€ 15
Costolette d'agnello con bacche di ginepro <i>Lamb cutlet cooked and served with juniper berries</i>	€ 18
Cinghiale al civet con crostini di polenta <i>Boar civet with polenta croutons</i>	€ 15
Funghi porcini fritti <i>Fried porcini mushrooms</i>	€ 18
Tomino di Langa in cartoccio al profumo di tartufo <i>Langa Tomino cheese baked in foil truffle flavored</i>	€ 15
Contorno <i>Vegetables</i>	€ 5
Insalata mista (insalata verde, pomodori) <i>Mixed salad (green salad, tomatoes)</i>	€ 5
Insalatona (insalata verde, pomodori, mozzarella, tonno) <i>Big salad (green salad, tomatoes, mozzarella, tuna fish)</i>	€ 10

FORMAGGIO E DESSERT /cheese and dessert

Formaggi misti piatto piccolo <i>selection of cheese (small portion)</i>	€ 12,00
Formaggi misti piatto grande <i>selection of cheese (big portion)</i>	€ 18,00
<hr/>	
Dolci della Casa <i>Dessert "maison" - hand made cakes</i>	€ 5,00
<hr/>	
Coperto <i>service</i>	€ 2,00