



## Menu alla carta/Menu Antipasti/Starters

<b>Vitello tonnato con salsa all'antica maniera</b> <i>The vitello tonnato</i>	€ 14
<b>Battuta piemontese, salsa topinambur e nocciole, biscotto al parmigiano</b> <i>Raw meet of piedmont's Beef, parmesan biscuit, topinambur sauce and hazelnut</i>	€ 15
<b>Uovo Onsen, zuppa "Dashi", Furikake e porro fritto</b> <i>Onsen's egg, leek's fried</i>	€ 13
<b>Finissima di seppia, vellutata di broccolo verde, briciole al nero</b> <i>Fine cut cuttlefish, green broccoli velvety sauce, black crumbs</i>	€ 15
<b>Millefoglie di polenta alla griglia, Lumache di Cherasco in bagna delicata</b> <i>Grilled polenta, Cherasco snails</i>	€ 14

## Primi piatti/First dishes

<b>Tagliatella di grano saraceno, salsiccia di Fassona, salsa Teriaki, erba cipollina</b> <i>Buckwheat Tagliatella, Fassona sausage, teriaki sauce, chives herbes</i>	€ 15
<b>Plin al ripieno di gallina di Saluzzo, il suo brodo e tartufo nero</b> <i>Saluzzo's hen stuffed homemade pasta, his broth and black truffle</i>	€ 16
<b>Gnocchetti di patate, forte di capra e cioccolato fondente</b> <i>Potato dumplings, goat's cheese and dark chocolate</i>	€ 14
<b>Risotto Vialone Nano, zafferano, cime di rapa e triglia</b> <i>Vialone Nano risotto, saffron, green turnips and mullet</i>	€ 16
<b>Quadrotto Langarolo al sugo d'arrosto</b> <i>Filled homemade pasta on gravy sauce</i>	€ 13

## Portata principale/Main course

<b>Guancia di Vitellone brasata al Langhe rosso, morbida di sedano rapa</b> <i>Piedmontese veal cheek braised in Langhe rosso sauce, celery cream</i>	€ 15
<b>Maialino in crosta di grissini, salsa ai fichi, giardiniera croccante</b> <i>Breadstick wrapped pork, fig sauce and crunchy piedmontese vegetables</i>	€ 16
<b>Ricciola croccante al pistacchio, germogli di soya e anacardi, ristretto di arancia</b> <i>Crispy Amberjack with pistachio, soy sprouts and cashew nuts, orange reduced</i>	€ 18
<b>Petto d'anatra, cavolo cappuccio viola marinato e chutney di pera abate</b> <i>Duck breast, marinated purple cabbage and Abate's pear chutney</i>	€ 16
<b>Doppio Hamburger piemontese</b> <i>Double piedmontese burger</i>	€ 17
<b>Selezione di formaggi piemontesi con mostarde</b> <i>Selection of Piedmont's cheeses with mustards</i>	€ 14

## Dessert

<b>Bunet tradizionale con Chantilly al Bicerin</b> <i>Traditional Bonet with Chantilly Bicerin</i>	€ 7
<b>Risolatte, brunoise di frutta esotica, sciroppo al caramello</b> <i>Risolatte, exotic fruits brunoise, caramel syrup</i>	
<b>Tortino di mele caldo "Carpandu" e gelato alla grappa morbida</b> <i>"Carpandu" hot apple pie, soft grappa ice cream</i>	€ 8
<b>Semifreddo alle nocciole, colata di fondente, crumble salato</b> <i>Hazelnut semifreddo, dark chocolate waterfall and salted crumble</i>	€ 7

