

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

****Trota in carpione e le sue verdure***

€ 13,00

Marinated trout and vegetables

Marinieren Forelle mit Gemuese

Vitello tonnato alla Vecchia Maniera

€ 13,00

Vitello tonnato to the Old Way

Vitello tonnato nach traditioneller Art

Carne cruda di Fassona battuta al coltello

€ 13,00

Piedmontese's Fassona Beef Tartare

Piemontesische's Fassona Rindstartar

****Gratin di patate, scamorza e funghi spadellati***

€ 15,00

Potatoes, Scamorza and grilled Porcini mushrooms

Kartoffel, Scamorza und grillen Steinpilzen

Lumache di Novello al verde

€ 16,00

Snails from Novello in green sauce

Schnecke aus Novello in gruen Sosse

I Nostri Primi
Our Homemade Pasta
Unsere hausgemachte Pasta

**Gnocchi di rape rosse con crema al basilico* € 13,00

Beetroot gnocchi with basil cream
Rote- Bete Gnocchi mit Basilikum Creme

(vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

Tajarin al ragù € 14,00

Tajarin with meat ragù and tomato
Tagliolini mit Ragù

**Agnolotti del plin al sugo d'arrosto* € 15,00

Typical piemontese agnolotti with roast gravy
Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse

**Tortelli di gorgonzola e salsa alle acciughe e peperoni* € 15,00

Tortelli with Gorgonzola, anchovies sauce and pepper
Tortelli mit Gorgonzola, Hering Sosse and Paprika

Spaghetti al pomodoro, basilico e ricotta salata € 13,00

Spaghetti with tomatoes, basil cream and salty Ricotta
Spaghetti mit Tomaten, Basilikum Sosse und salzig Ricotta

(vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

Brasato di vitello al Barolo € 18,00
Slowcooked Veal with Barolo sauce
Kalbsbraten mit Barolo Sosse

Tagliata di sottofiletto e crema al tartufo nero € 24,00
Veal Sirloin steak with black truffle
Kalbslendenstueck mit schwarz Truffel

Agnello di langa arrosto € 20,00
Roast Langa's Lamb
Lammbraten aus Langhe

Melanzana ripiena su salsa di pomodoro € 14,00
Stuffed aubergine and tomatoes sauce
Gefuellte Aubergine und Tomatten Sosse

(vegetariano)
(vegetarian)
(vegetarisch)

Filetto di vitello con fonduta e funghi € 30,00
Veal filet with fontina cheese fondù and mushrooms
Kalbsfile mit Fontina Fondù und Pilzen

Selezione di formaggi nostrani € 16,00
Cheese selection

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

Mousse al cioccolato bianco e coulis di lamponi € 8,00
White chocolate mousse with raspberry coulis
Weiss Schokolade Mousse mit Himbeere Coulis

Panna Cotta al caramello € 8,00
Panna cotta with caramel
Panna Cotta mit Karamell

Coppa di zabaione al moscato con frollini alla nocciola € 8,00
Zabaglione Moscato with hazelnut biscuits
Zabaione Moscato mit Haselnussbutterkeksen

Bunet

€ 8,00

Typical piemontes pudding of amaretti and chocolate

Piemontesicher Pudding aus Amaretti und Schokolade

Sfogliatina, crema chantilly e frutta fresca

€ 9,00

Puff pastry, chantilly creme and fresh fruit

Blaetterteig, Chantilly Sosse und Frischobst

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