

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

Peperone gratinato con leggera bagna cauda € 13,00
Gratinèed Pepper with soft bagna cauda
Gratinierten Peperoni mit leicht Bagna Cauda

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

**Capunet viola di salsiccia e carote su salsa al Parmigiano* € 13,00
Stuffed cabbage with carrot and sausage on Parmigiano sauce
Geffuelte Kraut mit Caroten und Wurst an Parmigiano Sosse

Lumache di Novello al verde € 16,00
Snail 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 di Parmigiano e zafferano € 13,00***

Beetroot gnocchi with Parmigiano and saffran cream

Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano and Safran 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 gravy

Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse

****Tortelli di gorgonzola con cipolla rossa in agrodolce***

€ 15,00

Tortelli with Gorgonzola and red onions

Tortelli mit rote Zwibel

(vegetarian)

(Vegetarisch)

Spaghetti al pomodoro, crema di 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 profumata alla senape € 18,00
Veal Sirloin steak with mustard cream
Kalbslendenstueck mit SenfSosse

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

Purea di fave, cime di rapa saltate al peperoncino
e uova di quaglia € 14,00
Fava Bean's Pureè with salted turnip greens and quails egg
Ackerbohnenbrei mit Staengelkohl und Wachtels Ei
(vegetariano)
(vegetarian)

Filetto di vitello con fonduta e asparagi (vegetarisch) € 30,00
Veal filet with fontina cheese fondù and asparagus
Kalbsfilet mit Fontina Fondù und Spargel

Selezione di formaggi nostrani € 16,00
Cheese selection

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

Bavarese di ricotta al caffè € 8,00
Ricotta and coffee bavarians cream
Ricotta und Caffè Bavaraises

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

Tarte tatine e gelato alla crema

€ 8,00

Tarte tatine with ice cream

Tarte tatine with Eis

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