

I Nostri Antipasti
Our starters
Unsere Vorspeisen

Peperone gratinato con leggera bagna cauda € 12,00
Gratinèed Pepper with soft bagna cauda
Gratinierten Peperoni mit leicht Bagna Cauda

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

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

**Tortino di funghi su fonduta di Raschera* € 12,00
Mini pie with moushrooms and Raschera cheese sauce (vegetariano)
Kleine Pilzetorte mit Raschera Kaese Sauce (vegetarian)
(Vegetarisch)

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* € 12,00
con crema di parmigiano e zafferano (vegetariano)
Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron (vegetarian)
Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme (Vegetarisch)
- Tajarin al ragù* € 14,00
Tajarin with meat ragù and tomato
Tagliolini mit Ragù
- *Agnolotti del plin al sugo d'arrosto* € 14,00
Typical piemontese agnolotti with gravy
Typische piemontesische Agnolotti mit Bratensosse
- *Tortelli verdi ripieni di gorgonzola, pere e noci* € 15,00
Green Tortelli with Gorgonzola, pear and walnut
Gruene Tortelli mit Gorgonzola Kaese, Birne und Nuss (vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)
- *Gnocchi soffiati al ragù di verdure* € 14,00
Blownocchi with vegetables ragou
Blasen Gnocchi mit gemuese ragù (vegetariano)
(vegetarian)
(Vegetarisch)

I Nostri Secondi
Our main dishes
Unsere Hauptspeisen

Brasato di vitello al Barolo € 18,00
Roast veal suede with Barolo sauce
Kalbsbraten mit Barolo Sosse

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

Lonza di maiale con salsa alle nocciole € 16,00
Pork loin with hazelnut suace
Schweinelende mit Haselnus Sosse

Faraona in rolata su crostone di polenta e funghi € 18,00
Roll Guinea-fowl with crust of polenta and mushroom
Roll Perlhuhn mit Teigmantel's Polenta und Pilze

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

Selezione di formaggi nostrani € 15,00
Cheese selection

I Nostri Dolci
Our desserts
Unsere Desserts

Semifreddo al torrone con ganache al cioccolato € 7,00
Nougat semifreddo with chocolate ganache
Torrone semifreddo mit Schokolade Ganache

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

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

Mousse al cioccolato bianco e coulis di lamponi € 7,00
White chocolate mousse with raspberry coulis
Weiss Schokolade Mousse mit Himbeerrot Coulis

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