

La carta

Antipasti

Starters

Aragosta scottata, zucca, zenzero e radicchio al rosmarino

Lobster with pumpkin, ginger and radicchio salad with rosemary

€ 22,00

Polpo, calamari e gamberi al vapore, patata schiacciata e olio alle erbe

Steam cooked octopus, squids and shrimps, potato and herbal oil

€ 18,00

La carne cruda battuta al coltello

Beef tartare

€ 14,00

Vitello tonnato e polvere di capperi

Traditional veal's loin thinly sliced with tuna sauce and caper powder

€ 14,00

Tributo alla Langa (5 antipasti da un boccone)

Tribute to the Langa with five small starters

€ 16,00

Petto d'anatra, insalata belga e arancia

Duckling breast, Belgian salad and orange

€ 16,00

Crudo di carciofi e radicchio tardivo, formaggio caprino e lamponi

Artichokes and radicchio salad with goat cheese and raspberries

€ 14,00



Primi piatti

Pasta and Rice

Linguine del pastificio "Bossolasco", astice, gamberi rossi e bisque
Linguine pasta, lobster, red prawns and bisque
€ 20,00

Zuppa di fagioli, fregola e totani
Beans soup with fregola pasta and squid
€ 16,00

Tajarin ai 40 tuorli, ragù di capocollo e broccoletti
Handmade "40 yolks Tajarin" pasta, pork meet ragout and broccoli
€ 15,00

Ravioles di patate, verzin di capra, spinaci e nocciole
Potatoes "Ravioles", blue goat cheese, spinach and hazelnuts
€ 15,00

Risotto con zafferano in pistilli e lumache spadellate
Risotto with saffron and seared snails
€ 16,00

Ravioli di latte di bufala, acciughe e fiore di cappero
Ravioli filled with Bufala cheese, anchovies and caper flower
€ 15,00



Secondi piatti

Main courses

Fritto di crostacei & Co. dorato in semola

Fried shellfish & Co.

€ 25,00

Grigliata di pescato, carciofi, olive e menta

Roasted fish, artichokes, olives and mint

€ 25,00

Scamone di fassone, indivia brasata e senape di Dijon

"Fassone" Veal rump, endive and mustard

€ 20,00

Coscia di coniglio disossata, scalogno glassato e patate al forno

Baked boneless rabbit's thigh, icing shallot and roasted potatoes

€ 20,00

Guancia di vitello al Barolo, pure di sedano rapa e cipolla agra

Veal cheek stewed in Barolo wine, celeriac and sweet and sour onion

€ 18,00

Pancetta di maiale arrostita, ceci e costine, liquirizia

Pork belly, chickpeas and spare ribs, licorice

€ 18,00

Fegatini e rognoni di coniglio spadellati, verdure in giardiniera

Seared rabbit's livers and kidneys with "giardiniera" vegetables

€ 16,00



Le nostre selezioni di formaggi

Our Local Cheeses selections

Piccola da 5 pezzi

Small 5 pieces

10 €

Grande da 10 pezzi

Big 10 pieces

20 €

Desserts

Prego richiedere la carta dei dolci e distillati

Please ask for the dessert and liquor menu

