

A decorative border of white line art illustrations of various plants, including leaves, flowers, and berries, surrounds the central text area.

Menù Degustazione

AMUSE BOUCHE

Crudo di ricciola, puntarelle, salsa orange
Raw amberjack, puntarella, orange sauce

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce

Ravioli di verza, aglio nero e muddica
Cabbage ravioli with black garlic and muddica

Carrè di agnello, radicchio all'aceto di mirtillo e cipolla brulè
Lamb rack, radicchio with blueberry vinegar and bruléed onion

Flexiganache al cioccolato e miele,
mousse di lampone e terra di pralinato alla nocciola
*Chocolate and honey flexiganache,
raspberry mousse and hazelnuts praline sand*

Piccola pasticceria di fine pasto

€ 60,00

Abbinamento vini a persona € 50,00
Wine pairing per person € 50,00

La scelta del menù si intende per l'intero tavolo
Menù selection in for the whole table

A decorative border of white line art illustrations of various plants, including leaves, flowers, and seed pods, framing the central text area.

Antipasti

Crudo di ricciola, puntarelle, salsa orange
Raw amberjack, puntarella, orange sauce
€ 25,00

Lumache di Paolo Bove scottate cavolfiore e miso
Sauteed snails Paolo Bove cauliflower and miso
€ 22,00

Tributo alla Langa:
battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
flan di verdura e toma, acciuga del Cantabrico
Tribute to the Langa:
knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, russian salad,
vegetables flan with toma cheese, Cantabrig anchovie
€ 20,00

Barbabietola marinata con colatura di cipolla arrostita
Marinated beetroot with roasted onion sauce
€ 18,00



Primi piatti

Spaghettoni con mazzancolla ligure e la sua bisque,
rucola selvatica

*Spaghettoni with ligurian prawn and its bisque,
wild rocket*

€ 25,00

Ravioli di verza, aglio nero e muddica
Cabbage ravioli with black garlic and muddica

€ 20,00

Ravioli del plin della tradizione
Traditional ravioli del plin

€ 18,00

Risotto alle cime di rapa e burro acido al dragoncello

Risotto with turnip tops and tarragon sour butter

€ 20,00

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di Verduno

40 yolks tajarin with Verduno sausage ragù

€ 16,00

A decorative border of white line art illustrations of various plants, including leaves, flowers, and seed pods, surrounds the central text area.

Secondi piatti

Ombrina Liguria, olio al fumo di timo,
bietola e beurre blanc al lampone
*Sea bass, thyme smoked oil,
Beet and raspberry beurre blanc*
€ 25,00

Carrè di agnello, truset in ponzu speziata e cipolla brulè
Lamb rack, red salad in aromatic ponzu and bruléed onion
€ 25,00

Piccione, fondo al Porto e scorzonera in panatura allo zenzero
Pidgeon, Port reduction and scorzonera in ginger breading
€ 35,00

Guancia di vitello brasata al Barolo,
purè di patata rossa di montagna
*Veal cheek braised in Barolo,
red mountain mashed potato*
€ 22,00

Tagliata di manzo con contorno di stagione
Veal tagliata with seasonal vegetables
€ 25,00



Desserts e formaggi

Selezione di formaggi
Selection of cheeses
€ 18,00

Flexiganache al cioccolato e miele,
mousse di lampone e terra di pralinato alla nocciola
*Chocolate and honey flexiganache,
raspberry mousse and hazelnuts praline sand*
€ 9,00

Spuma di ricotta, kiwi e crumble al cioccolato
Ricotta foam, kiwi and chocolate crumble
€ 9,00

Lemon tart scomposta,
meringa all'italiana e croccante all'arancia
Deconstructed lemon tart, Italian meringue and orange brittle
€ 9,00

Tortino nocciola di Langa,
cuore caldo di cioccolato fondente 75% gelato al timo
*Langhe hazelnuts pie with dark chocolate heart,
thyme ice cream*
€ 9,00