

ANTIPASTI

Carne cruda di Scottona al coltello, verdure autunnali e leggera salsa d'acciughe (4-7-9)	€18
Vitello tonnato della tradizione, salsa al tonno, capperi in polvere e gocce di fondo bruno (3-4-9-10-12)	€18
Uovo cotto morbido, crema di topinambur, funghi porcini e crumble di segale (1-3-7-8)	€17
Selezione di salumi della pianura cuneese, focaccia calda di nostra produzione (1-12)	€17
Tiepido di polpo, calamari e gamberi, crema di patate all'Alta Langa, sedano croccante e olio alle erbe aromatiche (2-7-9-14)	€20

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate, crema di Gorgonzola DOP, pere al vino rosso e nocciole delle Langhe (1-3-7-8-12)	€17
Tajarin ai trentasette tuorli, ragu' bianco di salsiccia e polvere di porcino (1-3-7-9-12)	€17
Raviolini del plin ai tre arrosti, fondo di cottura e burro di malga (1-3-7-9-12)	€18
Bottoni di pasta fresca ripieni di baccalà mantecato, crema di porri, burro al limone e polvere di olive nere (1-3-4-7-9)	€18

SECONDI PIATTI

Guancia di Fassona brasata, cremoso di patate al burro di Fiandino, cipolle rosse caramellate e fondo di cottura (7-9-12)	€23
Bocconcini di bollito piemontese, con le sue salse: maionese alla senape, salsa verde e salsa rossa (1-3-9-10-12)	€22
Polpo arrostito, cavolfiore alla brace, crema leggermente piccante di peperoni e mandorle, limone e capperi (1-3-7-8-9-12)	€24
Capunet vegetariano: verza ripiena di zucca, castagne, Seirass, crema di Roccaverano e mandorle croccanti (1-3-7-8-9-12)	€19
Selezione di formaggi delle valli Piemontesi (7)	
4 pezzi	€12
6 pezzi	€18

INSALATE

Langarola: Valeriana, pollo arrosto, robiola d'Alba, nocciole tostate e crostini di pane (1-7-8)	€11
Estiva: Valerianella, pomodoro Cuore di Bue, fagiolini e tonno sott'olio (4)	€10
Mediterranea: pomodoro Cuore di Bue, zucchine alla griglia, feta, gamberi rossi scottati e mandorle tostate (2-7-8)	€12
Orto gourmet: fagiolini, pomodoro Cuore di Bue, zucchine alla griglia, mozzarella di bufala di Salerno e nocciole Piemonte (7-8)	€11

Elenco allergeni Reg. Europeo 1169/2011

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE
- 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Siete pregati di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze e di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.

Alcuni prodotti utilizzati dalla nostra cucina possono essere abbattuti di temperatura o surgelati all'origine con lo scopo di ottenere un prodotto finale di alta qualità.