

Menu Restaurant

Antipasti Starters

Fassona in salsa tonnata all'antica <i>Fassona veal with a traditional tuna sauce</i>	12,00
Pernice, carote e macis <i>Partridge, carrots and mace spice</i>	14,00
Seppie scottate, cime di rapa e mandarino <i>Squid with turnip tips and mandarine</i>	14,00
Baccalà, crema di cavolfiore e cavolo viola <i>Cod fish with white and purple couliflowers</i>	14,00

Primi Piatti First Courses

Plin alle tre carni <i>Homemade "plin" ravioli stuffed with three roasted meats served with one of our homemade sauces</i>	14,00
Risotto barbabietola e crema di Roccaverano <i>Beetroot and Roccaverano cheese cream Risotto</i>	15,00
Ravioli di seppie e gamberi e la sua bisque <i>Squid and prawns Ravioli with its juices</i>	15,00
Lumache, porro di Cervere, mele verdi e broccoli <i>Snails with leeks from Cervere, green apples and broccoli</i>	15,00

Secondi Main Courses

Guancia di vitello brasata al Barolo, mele cotogne e cipolle glassate <i>Fassona beef cheek seasoned with Barolo, quince and glazed onions</i>	20,00
Maiolino da latte con melograno e anice stellato <i>Suckling pig with pomegranate and star anise</i>	24,00
Ricciola arrosto, crema di fagioli canellini e lampone disidratato <i>Amberjack fish, beans and dehydrated raspberries</i>	24,00
Selezione di Formaggi con Cugnà e miele <i>Selection of Cheeses with honey and Cugnà (typical local marmelade)</i>	14,00

Dolci Desserts

Tiramisù <i>Traditional tiramisù</i>	8,00
Cannolo piemontese al moscato, ricotta e zenzero <i>Piedmontese cannolo with moscato sweet wine, ricotta cheese and ginger</i>	10,00
Charlotte ai marroni e salsa ai cachi <i>Charlotte chestnuts and persimmon sauce</i>	10,00
Semifreddo alla nocciola "Tonda Gentile delle Langhe" IGP, salsa alle mandorle e cacao <i>Hazelnut parfait with an almond cream and cocoa</i>	10,00



Barolo il Cannubio alla media 245,
Sarmassa a 250, la Brunate a 300

Per il Tartufo Truffle specials**

Uovo al paletto <i>Eggs "sunny side up"</i>	6,00
Tartare di Fassona battuta al coltello al naturale <i>Traditional steak tartare</i>	12,00
Tajarin tagliati al coltello al burro <i>Traditional Tajarin pasta with butter</i>	12,00
Fonduta di Raschera d'alpeggio e pinzimonio di verdure cotte <i>Raschera cheese fonsue with steamed vegetables</i>	12,00
Ravioli di ricotta Seirass <i>Ravioli with Seirass Cheese</i>	14,00
Scamone di Fassona e verdure di stagione <i>Rump of veal Fassona with seasonal vegetables</i>	20,00
Quaglia arrosto con crema di topinambur e le sue chips <i>Roasted quail with Jerusalem artichokes and its chips</i>	20,00

*Grattata di tartufo non inclusa ed a seconda del prezzo di mercato del giorno.

*Truffles not included, price per shaved portion depending on the daily truffle market price

