

## ANTIPASTI

Carpaccio di manzo   Carciofi   Aglio dolce   Menta (Beef Carpaccio   Artichokes   Sweet Garlic   Mint)	15
Tartrà alle erbe aromatiche   Cipollotto   Crumble di Parmigiano (Aromatic Herbs Flan   Spring Onion   Parmesan Crumble)	14
Lumache   Crema di patate   Burro alle erbe (Snails   Potatoes Cream   Herb Butter)	15
Trippa mantecata   Legumi   Limone candito   Sedano (Tripe   Legumes   Candied Lemon   Celery)	14
Baccalà   Cime di rapa   Salsa all'Alta Langa (Cod fish   Turnips Top   Alta Langa Sauce)	15

## PRIMI . PIATTI

Plin   Brodo affumicato di manzo (Homemade "Plin" Agnolotti   Smoked Beef Broth)	14
Bottoni di carote arrosto   Gorgonzola   Vermut (Baked Carrot Ravioli   Gorgonzola   Vermouth)	15
Risotto Carnaroli   Topinambur   Polpo   Acciuga (Risotto   Jerusalem Artichokes   Octopus   Anchovies)	18
Tagliolini alla salvia   Ragù di guancia di vitello (Sage Tagliolini   Veal Cheek Ragout)	15
Zuppa di castagne   Cotechino   Verdure invernali (Chestnut Soup   Cotechino sausage   Winter Veggies)	15

\*I piatti contrassegnati possono contenere, secondo la reperibilità stagionale o per esigenze di preparazione dei prodotti surgelati.  
According to seasonal availability and preparation the dish can contain frozen products.

## SECONDI . PIATTI

Coniglio   Carciofi   Nocciole (Rabbit   Artichokes   Hazelnuts)	20
Spalla di manzo brasata   Funghi pioppini   Spinaci (Braised Beef Priest Hat   Pioppini Mushrooms   Spinach)	20
Filetto di Pescato del giorno   Finocchi   Agrumi   Cerfoglio (Baked fish of the day   Fennels   Citrus   Chevril)	25
Stinco di Maiale   Marsala   Mele   Verza   Pomodori verdi (Pork Shank   Marsala wine   Apples   Savoy Cabbage   Green Tomatoes)	18
Coscia d'Anatra   Salsa piccante   Sedano rapa   Cime di rapa (Duck Thigh   Spicy Sauce   Celeriac   Turnips top)	20

## MENU . DEGUSTAZIONE . TRADIZIONALE TASTING . MENU

Tartrà Alle erbe aromatiche | Cipollotto | Crumble di Parmigiano  
(Aromatic Herbs Flan | Spring Onion | Parmesan Crumble)

—  
Tajarin "30 Tuorli" | Ragù di salsiccia di Bra  
(Homemade "30 egg-yolks" Tajarin | Bra Sausage Ragout)

—  
Spalla di manzo Brasata | Funghi Pioppini | Spinaci  
(Braised Beef Priest hat | Pioppini Mushrooms | Spinach)

—  
Torta di nocciole | Zabaione al marsala | Salsa nocciola  
(Hazelnuts cake | Marsala wine egg-flip | Hazelnut sauce)

45 €

Vini e bevande esclusi  
(Wines and bevarages excluded)

Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze o allergie.  
Please communicate to the waiting staff any food intolerance or allergy.