

ANTIPASTI

Vitello tonnato e battuta di fassone al coltello	14.00
Uovo pochè con fonduta di Bra Duro e cialda di pane	12.00
Sformato di porri di Cervere con crema di acciughe	12.00
Cocotte di salsiccia al Barbera, zucca e Robiola d'Alba al forno	12.00
Tomino vaccino avvolto nel prosciutto crudo cotto alla piastra con composta di fichi	12.00
Insalata di rinforzo (cavolfiore, cipolline, patate, carote e barbabietola rossa) con bollito di fassone, bagnetto verde e noci	12.00

PRIMI

Tajarin al ragù di cascina	13.00
Tajarin ai funghi porcini	18.00
Tajarin al burro d'alpeggio e salvia	12.00
Ravioli del plin con ripieno ai tre arrostiti al burro d'alpeggio e salvia	15.00
Gnocchetti di patate al Castelmagno	13.00

SECONDI

Coniglio in agrodolce della nonna Ghita	18.00
Tagliata di scamone di fassone	23.00
Costolette di agnello nostrano scottate con emulsione al timo, origano fresco e limone	24.00
Selezione di formaggi piemontesi con cougnà	15.00

DOLCI

Torta di nocciole con zabaione al Moscato d'Asti (senza farina)	7.00
Mattone	6.00
Bunet al cioccolato	6.00
Pera Madernassa cotta al Barbera	6.00
Sorbetto al limone	5.00

MENÙ DELLA TRADIZIONE

40 euro

Vitello tonnato

Sformato di porri di Cervere
con crema di acciughe

Tajarin
al ragù di cascina

Coniglio in agrodolce della nonna
Ghita

Dolce a scelta

I nostri tajarin e ravioli sono fatti in casa con farina biologica di Enkir del Mulino Marino di Cossano Belbo.



I nostri pani bianco di grano tenero e ai cereali (grano tenero, segale, grano duro, farro) è fatto con farine biologiche e lievito madre dalla panetteria Marcarino di Roddino.

Acqua 750 ml	2.50
Caffè Illy	2.50
Coperto	2.00

ANTIPASTI (STARTERS)

Veal in tuna sauce and beef tartare	14.00
Poached egg with Bra Duro DOP cheese fondue	12.00
Leek flan with creamy anchovy sauce	12.00
Barbera sausage, pumpkin and Robiola d'Alba cheese in cocotte	12.00
Prosciutto wrapped grilled Tomino cheese with fig jam	12.00
Boiled vegetables salad (cauliflower, carrots, potatoes, baby onions, red beet) with boiled beef, green sauce and walnuts	12.00

PRIMI (FIRST COURSES)

Tajarin (thin flat home made noodles) with meat ragù	13.00
Tajarin (thin flat home made noodles) with porcini mushrooms	18.00
Tajarin with butter sage sauce	12.00
Pork, rabbit and veal plin ravioli with butter sage sauce	15.00
Potato gnocchi in Castelmagno cheese sauce	13.00

SECONDI (MAIN COURSES)

Grandma Ghita's sweet and sour braised rabbit	18.00
Grilled sirloin beefsteak, served sliced	23.00
Lamb ribs with lemon, thyme and fresh oregano sauce	24.00
Assorted cheese from Piedmont with cougnà (grape mustard)	15.00

DOLCI (DESSERT)

Hazelnut cake with zabaglione cream	7.00
Il mattone – dessert with coffee biscuits and butter cream	6.00
Bunet – traditional chocolate pudding with amaretti	6.00
Barbera poached pear	6.00
Lemon sorbet	5.00

TRADITIONAL MENU

40 euro

Veal in tuna sauce

Leek flan
with creamy anchovy sauce

Tajarin (thin flat noodle)
with meat ragù

Grandma Ghita's sweet and sour
braised rabbit

Dessert at your choice

Our home made tajarin and ravioli are made with Enkir low gluten  flour from Mulino Marino (Castelmagno Belbo).

Our multigrain bread (wheat, rye, durum wheat, emmer) and white bread is made with mother yeast and organic flours by Marcarino bakery in Roddino.

Acqua 750 ml (Water)	2.50
Caffè Illy (Coffee Illy)	2.50
Coperto (Cover charge)	2.00