

ANTIPASTI

Vitello tonnato e battuta di fassone al coltello	14.00
Uovo pochè con fonduta di Bra Duro e cialda di pane	12.00
Lingua di fassone lessata con bagnetto verde e patate	12.00
Sformato di asparagi con crema al Robiola d'Alba	12.00
Insalatina di primavera con code di gamberi, uova, asparagi, ravanelli, misticanza, pane tostato e salsa allo yogurt ed erba cipollina	12.00
Salumi di Langa con frittatine verdi	12.00

PRIMI

Tajarin al ragù di cascina	13.00
Tajarin ricotta vaccina, spinaci e pinoli tostati	13.00
Tajarin al burro d'alpeggio e salvia	12.00
Ravioli del plin con ripieno ai tre arrosti 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	22.00
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
Torta cioccolatino con coulis di lamponi (senza farina)	6.00
Mattone	6.00
Panna cotta	6.00
Gelato al fior di latte con cougnà	6.00
Sorbetto al limone	5.00

MENÙ DELLA TRADIZIONE

40 euro

Vitello tonnato

Sformato di asparagi
con crema al Robiola d'Alba

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

TRADITIONAL MENU

40 euro

ANTIPASTI (STARTERS)

Veal in tuna sauce and beef tartare	14.00
Poached egg with Bra Duro cheese fondue	12.00
Beef tongue in green sauce with potatoes	12.00
Leek flan with Robiola d'Alba cheese sauce	12.00
Spring salad with prowns, egg, asparagus, radish, misticanza salad, bread croutons and yogurt and chives dressing	12.00

PRIMI (FIRST COURSES)

Tajarin (thin flat home made noodles) with meat ragù	13.00
Tajarin (thin flat noodle) with ricotta, spinach and toasted pine nuts	13.00
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	22.00
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
Chocolate cake with raspberry coulis	6.00
Il mattone – dessert with coffee biscuits and butter cream	6.00
Panna cotta	6.00
Fior di latte ice cream with cougnà (grape mustard)	6.00
Lemon sorbet	5.00

Veal in tuna sauce

Leek flan
with Robiola d'Alba cheese sauce

Tajarin (thin flat noodle)
with meat ragù

Grandma Ghita's sweet and sour
braised rabbit

Dessert at your choice

Our home made tajarin ravioli are made with
Enkir low gluten flour from Mulino
Marino (Cossano 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