

ANTIPASTI

La cruda tra Langhe e Monferrato: Battuta di fassone e carpaccio alla monferrina	14.00
Vitello tonnato	12.00
Sformato di melanzane con pomodoro datterino e basilico	12.00
Falda di peperone arrosto e acciughe al verde	12.00
Tomino vaccino avvolto nel prosciutto crudo cotto alla piastra con composta di fichi	12.00
Insalata nizzarda con mazzancolle, olive taggiasche, uovo sodo, acciughe, pomodoro datterino e misticanza	12.00

PRIMI

Tajarin al ragù di cascina	13.00
Tajarin al pesto (fatto in casa) e zucchine	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	23.00
Cit carpiun: carpione di zucchine, uova e petto di pollo impanato	18.00
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
Pesche del Roero con gelato al fior di latte	6.00
Sorbetto al limone	5.00

MENÙ DELLA TRADIZIONE

40 euro

Vitello tonnato

Sformato di melanzane con pomodoro datterino e basilico

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)

Beef tartare and Beef carpaccio with celery and parmesan sauce	14.00
Veal in tuna sauce	12.00
Aubergine flan with fresh plum tomatoes and basil	12.00
Roasted peppers with anchovies in green sauce	12.00
Prosciutto wrapped grilled Tomino cheese with fig jam	12.00
Salad with pawns, Taggiasca olives, boiled egg, anchovy fillets, plum tomatoes, and misticanza salad	12.00

PRIMI (FIRST COURSES)

Tajarin (thin flat home made noodles) with meat ragù	13.00
Tajarin (thin flat noodle) with home made pesto and zucchini	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	23.00
Cit carpiun: zucchini, egg and fried chicken breast marinated with vinegar	18.00
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
Peaches from Roero with fior di latte ice cream	6.00
Lemon sorbet	5.00

TRADITIONAL MENU

40 euro

Veal in tuna sauce

Aubergine flan
with fresh plum tomatoes and basil

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 organic 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