

ANTIPASTI

Tonno rosso appena scottato, asparagi, menta e leggero fondo bruno di verdure (4-9)	€19
Prosciutto artigianale di maialino "fatto da noi", salsa tonnata a base di uova sode e primizie dell'orto (3-4-10)	€18
Carpaccio di vitella piemontese, composta di cipolle rosse, crema di robiola fresca e nocciole Alta Langa	€17
Crema di carote, carote arrosto, yogurt, crumble alla segale e olio al prezzemolo (1-7)	€16
Selezione di salumi della pianura cuneese con focaccia calda (1)	€17

SECONDI PIATTI

Uovo biologico cotto morbido, asparagi e spuma di Parmigiano reggiano (3-7)	€18
Trippa di vitella frita, salsa verde, pomodoro concentrato e olio all'acciuga (1-3-4-12)	€18
Il nostro fish and chips: baccalà dissalato in panure croccante, patate sabbiose e leggera salsa tartara (1-3-4-10)	€20
Guancia di manzetta, crema di melanzana affumicata, panna acida e fondo di cottura (7-9-12)	€20
Selezione di formaggi delle valli Piemontesi (7)	€13
4 pezzi	€16
6 pezzi	

PRIMI PIATTI

Raviolini del plin ai tre arrosti (1-3-7-9-12)	€17
Sassolini di patate, ragù con il meglio del pescato, crema di burrata e polvere di pomodoro (1-2-3-4-7-12-14)	€18
Tagliolini ai trentasette tuorli, burro di malga Fiandino, tartufo nero e pane croccante (1-3-4-7)	€17
Tortelli di gorgonzola, crema di pere cotte al Nebbiolo e aceto di mele (1-3-7-12)	€17

INSALATE

Vegetariana : misticanza di stagione, Toma piemontese, zucchine arrosto, cannellini e noci (7-8)	€10
Langarola : Valeriana, pollo arrosto, robiola d'Alba, nocciole tostate e crostini di pane (1-7-8)	€11
Gamberi : Insalata verde, gamberi rossi scottati, finocchio affettato , arancia fresca e mandorle tostate (2-8)	€12
Bresaola : valeriana, bresaola IGP, uova sode, datterini e scaglie di Grana Padano (3-7)	€12

Elenco allergeni Reg. Europeo 1169/2011

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE
- 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Siete pregati di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze e di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.

Alcuni prodotti utilizzati dalla nostra cucina possono essere abbattuti di temperatura o surgelati all'origine con lo scopo di ottenere un prodotto finale di alta qualità.