



Antipasti

Peperonetti „Santo Graal“ ripieni di robiola fresca

Roter Paprika gefüllt mit FrischKäse / Red pepper filled with fresh cheese

€ 9.00



Carne cruda alla monferrina

Gewürztes rohes Rindfleisch / Minced and aromamatized raw beef

€ 9.00



Salame cotto di coniglio con salsa tonnata

Cooked salami of rabbit/ Kaninchen kochwurst

€ 9.00



Prosciutto d'oca affumicato con castagne al barolo chinato

Geräucherte Gänsebrust mit Barolo Kastanien/ Smoked duck breast with Barolo chestnuts

€ 9.00



Sformato di peperoni con bagnacaöda

Paprikalaufauf mit Bagnacaöda / Peppers timbale with bagnacaöda

€ 9.00



Sformato di cipolle "Tartra" con cialda di parmigiano

Onion laufauf mit ParmesanKäse / onion timbale with parmesan

€ 9.00



Lumache in crosta

Schnecke mit Butter / Snails in butter sauce

€ 9.00

Tortino ripieno di patate e funghi porcini

Pilztortchén / Small mushrooms pie

€ 9.00

Insalata russa

russischer Salat / Russian salad

€ 9.00



con questo  simbolo

Su questi piatti è
possibile
la variazione
vegan/vegetariana
non certificata

**segnalate sempre
la vostra esigenza**

con



questo  simbolo
piatti a basso contenuto
di glutine,
non certificati.

Primi Piatti

Agnolotti ripieni d'asino al burro e timo

Agnolotti gefüllt mit Esel mit Butter und Thymian / Agnolotti stuffed with donkey with butter and thyme

€ 11.00

Ravioli al plin ripieni di cavolo rosso e toma

Ravioli al Plin gefüllt mit Rotkohl und Tomakäse / Ravioli al plin stuffed with red cabbage and toma cheese

€ 11.00

Tagliolini al tartufo bianco fresco porzione 8 grammi

Tagliolini mit frischem weißem Trüffel/ Tagliolini with fresh white truffle

€ 45.00

Tagliatelle di castagne al ragu' di cervo

tagliatelle with venison ragout/ Tagliatelle mit Hirschragout

€ 11.00

Tagliolini ai porcini

tagliolini mit mit Steinpilzen / tagliolini with porcini mushrooms

€ 11.00

Tagliolini al burro con gelato salato gusto tartufo bianco

Bandnudeln mit Butter in salzigem Eis, Weiße Trüffel/Tagliolini to the butter with salty ice cream to the white truffle

€ 11.00

Risotto radicchio e Castelmagno (min. 2 persone, 20 min. cottura)

Radicchio und Castelmagno-Risotto / Radicchio and Castelmagno risotto

€ 11.00

Cisra' zuppa tipica di ceci e maiale

chickpea and pork soup/ Kichererbsen-Schweinefleisch-Suppe

€ 11.00



Tartufo bianco
d'Alba

€ 35

Porzione da
8 grammi

White truffle
from Alba

€ 35

Portion from
8 grams

Weißer Trüffel
aus Alba
35€
Teil aus
8 Gramm



Secondi piatti

manzo/beef/ Rindfleisch

Filetto di Fassone con salsa alle erbe o alla piastra € 17.00 
Fassone Filet mit Kräutersauce oder gegrillt / Fillet of Fassone with sauce to the grass or to the plate

Scottata di manzo con salsa al barbera € 12.00 
leicht gekochte Fleischscheiben mit Barbera-Sauce/ lightly cooked slices of meat with barbera sauce

Carne cruda all'albese € 12.00 
Fleischscheiben mit Parmesanflocken und Öl, Zitrone / slices of meat with flaked parmesan and oil, lemon

maiale/pork/ Schweinefleisch

Filetto di maiale allo speck e pepe verde € 12.00 
Schweinefilet mit Speck und Grünem Pfeffer / Pork fillet baked with green pepper and speck

Stufato di cinghiale in umido alla olive taggiasche € 13.00 
Wildschweineintopf / wild boar stew

equino/ horse meat/ Pferdefleisch

Guanciotto di cavallo brasato al barbera € 14.00 
Geschmortes Pferdefleisch im Barbera wein / Horse meat braised

Guanciotto di cavallo brasato al cioccolato fondente e barolo chinato € 14.00 
Geschmortes Pferdefleisch im Barbera wein / Horse meat braised

funghi/mushrooms/ Pilze

Cartoccio di Funghi porcini al Lardo di Arnad € 13.00 
Carton of porcini mushrooms with Arnad lard / Karton mit Steinpilzen mit Arnad-Schmalz

Uova /eggs/Ei

Uova al tartufo(4 grammi) cotte nel fujot, con panna e grana € 25.00 
Eier mit Trüffeln (4 Gramm), in Fujot gekocht, mit Sahne und Parmesan/ Eggs with truffles (4 grams) cooked in fujot, with cream and parmesan

pesce/fish/fisch

Carpaccio di tonno pinna gialla scottato con salsa salmeriglio € 12.00 
angebratenes Thunfisch-Carpaccio mit gelber Flosse / seared yellow fin tuna carpaccio

Acciughe tiepide in carpione di moscato d'Asti € 12.00
Lukewarm anchovies in Muscat marinade / Warme Sardellen in Muskatmarinade

PIATTI TIPICI SPECIALI/SPECIAL TYPICAL DISHES/BESONDERE TYPISCHE GERICHTE

Bagna Caöda con pinzimonio di verdure € 15.00 
garlic, oil and anchovy sauce with raw vegetables / Knoblauch-Öl-Sardellen-Sauce mit rohem Gemüse

Bagna Zola(fusione di gorgonzola) con pinzimonio di verdure € 15.00 
melted gorgonzola cheese with raw vegetables / geschmolzener Gorgonzolakäse mit rohem Gemüse

Piatto di formaggi selezionati € 12.00
Ausgewählte Käseplatte / Selection cheeses

INSALATA MISTA o INSALATA VERDE Mixed salad Green salad € 6.00



Dessert di nostra produzione € 6,00

Crostata di fragole

strawberry tart/Erdbeertarte

Torta di nocciole tradizionale monferrina

Traditional Monferrato hazelnut cake/ Traditioneller Monferrato-Haselnusskuchen

Strudel di mele

Apple strudel/Apfelstrudel

Panna cotta al cioccolato

chocolate panna cotta / Schokoladen-Panna Cotta

Spuma di Barolo chinato e cioccolato fondente

Barolo chinato foam and dark chocolate/ Barolo Chinato Schaum und dunkle Schokolade

Mousse di zabaione freddo al moscato

Egg-nog mousse with sweet raisin wine / Zabaione-Mousse

Bônet con scaglie di torrone

Traditional chocolate pudding / Schokoladenpudding

Semifreddo alla liquirizia

Licorice parfait / Süßholz-Halbgefrorenes

Semifreddo al sangue morlacco

parfait with cherries liqueur/ halbkalt mit Kirschenlikör

Semifreddo al rhum e albicocche

parfait with dried apricot and rhum/ Parfait mit getrockneten Aprikosen und Rum

Semifreddo ai fichi d'india e peperoncino

Indian fig and chilli parfait/ Indisches Feigen- und Paprikaparfait

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato

Nougat parfait / Nougat-Halbgefrorenes

Semifreddo al liquore di chinotto di riviera

Semifreddo with chinotto di riviera liqueur/Semifreddo mit Chinotto di Riviera-Likör

Semifreddo al tabacco

Tobacco semifreddo/Tabak semifreddo

Sorbetto salvia e limone oppure fragola e porto

Sage and lemon sorbet or strawberry and port/ Salbei und Zitronensorbet oder Erdbeere und Portwein

Macedonia di frutta fresca

fresh fruit salad frischer Obstsalat

Terrina di cioccolato fondente

Dark chocolate terrine/ Dunkle Schokoladenterrine



Bevande

BOTTIGLIETTA D'ACQUA 1 o,50

€ 1.00

BIBITE

€ 3.00

CAFFE'

€ 2.00

CAFFE' D'ORZO, CAFFE' GINSENG

€ 2.00

CAFFE' DECAFFEINATO, CORRETTO

€ 2.00

CAPPUCCINO

€ 2.50

BIRRA

€ 5.50

¼ DI VINO DELLA CASA

€ 3.50

GRAPPA E AMARI

€ 4.50

SELEZIONE DISTILLATI

€ 6.50