

### *Innanzitutto...*

Lingua di vitella arrostita, purea di ceci e bagnetto rosso<sup>(6,10)</sup> € 10  
*Roasted veal tongue,*

Carne cruda al coltello, Nostrale d'alpe e rapanelli<sup>(1)</sup> € 10  
*Finely chopped raw beef, Bra duro cheese and black pepper carrots*

Filetto di vitello, crema di sgombro e insalata di campo<sup>(10,13)</sup> € 12  
*Roasted capon breast, catalonia omelette, goat cheese sandwich and radicchio salad*

Sfoglie di asparagi, riso nero e fonduta di marzolino<sup>(1,2,3)</sup> € 12  
*Parmesan and thyme flan, pumpkin fondue, stuffed vegetables and sunflower seed*

Baccalà mantecato all'olio extra vergine d'oliva, baccelli e olive verdi<sup>(13)</sup> € 12  
*Cod fish*

### *...poi...*

Tajarin al ragù di coda di bue <sup>(2 3 8 10)</sup> € 10  
*Tajarin with salami ragù*

Risotto carnaroli, fiori di zuccina, tumin del mel e fava tonka <sup>(1,2,3,8)</sup> € 10  
*Mantovana pumpkin, pistachio pesto and capers powder*

Langhe e Monferrato in pasta al burro e tartufo nero<sup>(1,2,3,10)</sup> € 12  
*Ravioli with butter and sage sauce*

Spaghetti alla chitarra all'olio, finocchio e peperoncino con calamari e zucchine<sup>(2,12)</sup> € 14  
*Potatoes gnocchi, red mullet filet, turnip greens and celery juice*

### *...a seguire...*

Stufato d'asino, purea di piselli, carote grigliate e confettura di "puciu" <sup>(1,6,8,10)</sup> €  
15  
*Braised donkey, spinach and raisin and grilled carrots*

Galletto al forno, cardoncelli e mostarda di frutta <sup>(8,9,10)</sup> € 16  
*Venison tagliata, polenta with cheese and loquats jam*

Coniglio, pomodori secchi, capperi e asparagi<sup>(8,10)</sup> € 15  
*Rabbit thigh stuffed with taggiasche olives, artichokes and potatoes purée*

Cervella di vitella frita e amaretto di Mombaruzzo <sup>(1,2,3,4,7)</sup> € 14  
*Fried calf brain and amaretti*

### *...magari...*

Selezione di formaggi locali con cugnà e miele millefiori (1) € 12  
*Local cheese tasting with cugnà and honey*

### *...infine*

Panna cotta al ratafià, frutta sciropata e sorbetto ai frutti rossi (1,10) € 7  
*Panna cotta with grappa, conserved peaches and kiwi sorbet*

Crostata di mele, gelato allo zafferano e crema al miele(1,2,3) € 7  
*Apple and cardamom pie and pumpkin gelato*

Torta al cioccolato, crema al caffè e gelato al torrone(1,2,3,7)  
€ 7  
*Pear extravaganza*

Zuppa monfortese(1,2,3) € 7  
*Milk and dark chocolate cake with hazelnut gelato*

## LA DEGUSTAZIONE

Lingua di vitella arrostita, fagioli Zolfini, cognà e puree di verdure dolci (6,7,8,10)  
*Roasted veal tongue, Zolfini beans, cognà and sweet vegetables*

Tartrà monferrina, fonduta di zucca, verdure stufate e semi di girasole(1,3)  
*Parmesan and thyme flan, pumpkin fondue, stuffed vegetables and sunflower seed*

Tjarin al ragù di salame (2 3 8 10)  
*Tjarin with salami ragù*

Stufato d'asino, spinaci all'uvetta e carote alla griglia (8,10)  
*Braised donkey, spinach and raisin and grilled carrots*

Panna cotta alla grappa, pesche sciropate e sorbetto al kiwi (1,10)  
*Panna cotta with grappa, conserved peaches and kiwi sorbet*

€ 35 (vino, acqua e caffè esclusi)

Acqua San Pellegrino e Panna € 2 – Caffè con la moka € 1 – Coperto € 2

I numeri fra parentesi indicano gli allergeni contenuti in riferimento al regolamento CEE1169/2011.  
I nostri fornitori: frutta e verdura Guardari Franco (Narzole), Macelleria Mario (Gallo Grinzane), Macelleria Sorba (Asti), macelleria Taricco (Dogliani), Macelleria Il trono (Prato), Pescheria Clelia (Noli), Casa del parmigiano Franco Parola (Saluzzo), Frantoio Giomi Adriano (San Vincenzo), Molino Squillario (Cuneo), Parco della salina di Cervia (Cervia), Magie di latte (Alba), Cioccolato Amedei (Pontedera), Salumeria Falorni (Greve in Chianti), Caffè Ponchione (Asti), Az.agricola Fornasero (Lequio Tanaro), Longino & Cardenal (Milano), Tartufi Massimo Cillario (Dogliani), Granda

freschi (Genola), Salumeria Nebiolo (Portacomaro), Selecta (Rovigo), Podere Pereto (Rapolano Terme), Tenuta Castello (Desana), Caseificio Il Trionfo (San Secondo).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Si comunica alla Spettabile clientela che acquistando solo alimenti freschi, provvediamo alla loro sanificazione e/o conservazione mediante l'abbattimento rapido di temperatura, positivo e negativo (ai sensi del Reg.CE n.852/04).