

Antipasti Starters

Terrina di tonno di coniglio come una Caesar salad
Terrine of rabbit in oil in Piedmontese style, like a Caesar salad
(3,4,9)
€18,00

Uovo croccante con asparagi, agretti,
bernese al tartufo nero e fonduta di parmigiano
Crispy egg with asparagus, agretti,
black truffle bernese sauce and parmesan fondue
(3,7)
€18,00

Tartare di manzo piemontese
con salsa al midollo e zafferano, salsa verde e rossa, capperi fritti e robiola
Piedmontese beef tartare
with marrow and saffron sauce, green and red sauce, fried capers and robiola cheese
(3,7,10)
€18,00

Storione marinato al ginepro e gin,
mela, salsa agrodolce, gel di carpione e olive nere
Sturgeon marinated with juniper and gin,
apple, sweet and sour sauce, carpione gel and black olives
(4,6,7)
€18,00

Primi piatti
First courses

Riso mantecato al burro e salvia,
finca frita, salsa orientale e limone fermentato
Butter and sage creamed rice
with fried fench, oriental sauce and fermented lemon
(4,6,7,9)
€17,00

Linguine di farro e orzo,
aglio ordino, olio e peperoncino, furikade di Sandra di lago
Spelled and barley linguine, garlic, oil and chilli pepper, pike-perch furikade
(1,4,6,8,11)
€16,00

Tortellino ripieno di piselli,
brodo ristretto di prosciutto vigezzino
Tortellino stuffed with peas, small broth of Vigizzo ham
(1,3,6,7)
€16,00

Rabaton alessandrini alle erbe,
ragù di lumache al prezzemolo e robiola di Langa
Typical herbs gnocchi from Alessandria,
snail ragout with parsley and Langa robiola cheese
(1,3,6,7)
€16,00

Crema di cannellini, radicchio tardivo e pasta soffiata
Cream of cannellini beans, late radicchio and puffed pasta
(1,6)
€15,00

Secondi piatti
Main courses

Tempura di pesci d'acqua dolce e verdure con salsa orientale
Freshwater fish and vegetable tempura with oriental sauce

(1,4,6)

€24,00

Trancio di Luccioperca del lago Maggiore
broccolo Fiolaro, salsa return dei Indies
Pike-perch steak from Lake Maggiore,
broccolo Fiolaro and Indies return sauce

(4,6,7)

€24,00

Scamone di bue e verdure di stagione
Ox rump and seasonal vegetables

(7,9)

€24,00

Piccione in doppia cottura, rabarbaro ed erbe
Double cooked pigeon, rhubarb and beet tops

(1,6,7)

€25,00

Carciofo brasato, crema del suo gambo e mandorle
Braised artichoke, cream of its stem and almonds

(6,8)

€16,00

Formaggi secondo disponibilità e quantità
Cheeses according to availability and quantity

€3,00 al pezzo/each

Dolci
Desserts

Zabaione freddo e Pratine di Lesa
Cold zabaglione and Pratine biscuits
(1,3,7)
€8,00

Frangipane Lemoncurd e pistacchio,
meringa brûlée, gelato Kefir e miele
Lemoncurd and pistachio frangipane,
meringue brûlée, Kefir ice cream and honey
(1,3,7,8)
€8,00

Come una Zuppa Inglese
Like a trifle
(1,3,7,8)
€8,00

Gelato o sorbetto
Ice cream or sorbet
€6,00

Coperto/servizio
€3,00

Allegato al menù tabella degli allergeni, alcuni possono essere presenti nei nostri piatti, vi invitiamo ad interpellare il personale di sala per qualsiasi informazione. Per una migliore conservabilità dei prodotti nel nostro ristorante utilizziamo abbattitore e sottovuoto. Alcuni alimenti possono essere conservati a - 20 °C.

Attached to the menu there is the table of allergens - some may be present in our dishes, so we invite you to contact the dining room staff for any information. For better preservation of the products in our restaurant we use blast chillers and vacuum packs. Some foods can be stored at - 20 °C.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù degustazione a mano libera della Chef
composto da 5 portate più dolce o formaggi, bevande escluse.

Chef's free hand tasting menu
consisting of 5 courses plus dessert or cheeses, drinks not included.

€ 60,00

IL MENÙ VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO
THE MENU IS SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

BATTI PALO

La nostra cucina si basa sull'utilizzo di materie prime di qualità e ove possibile biologiche, ponendo grande attenzione alla stagionalità dei prodotti. Tutti i nostri piatti sono espressi e questo talvolta implica un maggiore tempo di attesa per la loro preparazione. E' una scelta difficile ma siamo certi che sia apprezzata dai nostri clienti.

Il pane che serviamo è a lievitazione naturale prodotto con farine biologiche macinate a pietra dall'amico Eugenio Pol in arte Vulaiga in Alta Valseia a Fobello.

La pasta fresca è prodotta da noi utilizzando farine Molino Sobrino La Morra Alba e uova prodotte da galline allevate a terra.

L'elenco degli amici fornitori che condividono le nostre scelte è ancora lungo e non vogliamo annoiarvi, per chiudere ci piace definire la nostra cucina "del buon senso".

Buon appetito!

Chiediamo cortesemente alla nostra gentile clientela di prendere visione della seguente tabella di allergeni e di comunicare al nostro personale eventuali allergie, alcuni dei prodotti elencati possono essere presenti nella preparazione di alcuni nostri piatti.

Grazie per la collaborazione e buon appetito.

Our cuisine is based on the use of quality raw materials and, where possible, organic, paying great attention to the seasonality of the products. All our dishes are expressed, and this sometimes implies a longer waiting time for their preparation. It is a difficult choice, but we are sure that it is appreciated by our customers.

The bread we serve is naturally leavened produced with stone-ground organic flour by our friend Eugenio Pol in art Vulaiga in Alta Valseia in Fobello.

Fresh pasta is produced by us using Molino Sobrino La Morra Alba flours and eggs produced from free-range hens.

The list of supplier friends who share our choices is still long and we don't want to bore you, to close we like to define our kitchen as "common sense".

Enjoy your meal!!!

We kindly ask our kind customers to view the following table of allergens and to inform our staff of any allergies, some of the products listed may be present in the preparation of some of our dishes.

Thank you for your cooperation and enjoy your meal.

- 1** Cereali contenenti glutine e relativi prodotti / Cereals containing gluten and products thereof
- 2** Crostacei e relativi prodotti / Shellfish and products thereof
- 3** Uova e relativi prodotti / Eggs and products thereof
- 4** Pesce e relativi prodotti / Fish and products thereof
- 5** Arachidi e relativi prodotti / Peanuts and products thereof
- 6** Semi di soia e relativi prodotti / Soybeans and products thereof
- 7** Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)
- 8** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti / Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, Cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, Queensland nuts and products thereof
- 9** Sedano e relativi prodotti / Celery and products thereof
- 10** Senape e relativi prodotti / Mustard and products thereof
- 11** Semi di sesamo e relativi prodotti / Sesame seed and products thereof
- 12** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/lit o riportati come SO₂ / Sulfur dioxide and sulfites at concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg/ liter reported as SO₂
- 13** Lupino e relativi prodotti / Lupin and products thereof
- 14** Molluschi e relativi prodotti / Molluscs and products thereof