

LEGENDA:

PRESIDIO SLOW FOOD	
SALCICCIA DI BRA CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE	
GLUTEN FREE	
LACTOS FREE	
VEGETARIANO	
VEGANO	
PRESENZA DI PESCE	
PRESENZA DI CROSTACEI	
PRESENZA DI MOLLUSCHI	
PRESENZA DI LATTICINI O DERIVATI	
PRESENZA DI UOVA	
PRESENZA DI GLUTINE O DERIVATI	
PRESENZA DI SEDANO	
PRESENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA	
PRESENZA DI SENAPE	
PRESENZA DI SOIA	
PRESENZA DI LUPINI	
PRESENZA DI FRUTTA A GUSCIO	
PRESENZA DI SESAMO	

* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

Antipasti

Assaggio di **Bagna Caoda** con giardino di verdure di stagione

Tasting Bagna Caoda with or without garlik matched with mixed vegetables



€ 12,00

Bagna Caoda con giardino di verdure di stagione (Piatto Unico)

Bagna Caoda with or without garlik matched with mixed vegetables



€ 15,00

Bagnet vegan con giardino di verdure di stagione (Piatto Unico)

Vegan sauce with or without garlik matched with mixed vegetables



€ 15,00

Rinforzo **Bagna Caoda**

Cup of Bagna Caoda sauce



€ 6,00

Vitello cotto al punto rosa con **salsa tonnata alla vecchia maniera**

Veal with tuna sauce and capers



€ 10,00

Battuta di Fassona Piemontese con julienne di verdure estive, citronette alle erbe e scaglie di Grana

Raw meat of Piemontese veal with Parmesan mousse and velvety celery



€ 13,00

Plateau di **carni crude** alla Piemontese - **Battuta** di Fassona, Carpaccio all'**Albese**, **Salsiccia** di Bra

Selection of raw Piedmontese meat



€ 13,00

Gran misto di **Antipasti alla Piemontese**

(Minimo per due persone)

Peperoni Corno di Bue di Carmagnola con Bagna Caoda, Antipasto Gianduja, Tonnò di Coniglio Grigio di Carmagnola, Insalata Russa, Tomini e acciughe al verde, Salsiccia di Bra, carne e ortaggi in carpione

Large plate of Piedmontese appetizers



€ 24,00

Plateau di **Bruschette sfiziose**

Da condire con pomodoro fresco, bagnet verde e acciughe, peperoni Corno di Bue di Carmagnola e Robiola di Roccaverano, antipasto Gianduja e tonno, Gaspacio

Mix of bruschette



€ 9,00

Bruschette miste **GLUTEN FREE**

Mix of GLUTEN FREE bruschette



€ 9,00

Filetto di **Trota Salmonata** in carpione con Carpionata di Zucchine

Salmon-trout fillet with vinegard zucchini



€ 10,00

Selezione di **Salumi Artigianali Dop** Piemonte

Mocetta di coscia di bovino, Mica delle Valli stagionata in farina di grano saraceno, Lardo alle Erbe, Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, Salame di Giora di Carmagnola, Salame Crudo Turista

Platter of Piedmontese salami



€ 14,00

Acqua, pane e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

Informiamo la Gentile Clientela che l'acqua servita ai tavoli è microfiltrata e purificata ai sensi del D. Lgs 31/2001 - 181/2003

Primi

Ravioli del **Plin** al **sugo d'arrosto** alla piemontese

Plin ravioli with piedmontese roast sauce



€ 12,00

Ravioli di carne **GLUTEN FREE** al sugo d'arrosto alla piemontese

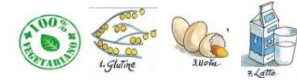
GLUTEN FREE meat Ravioli with piedmontese roast sauce



€ 12,00

Trenette al Limone con fonduta di "ciabra" profumata al Basilico

Lemon trenette with got cheese and basil smell



€ 11,00

Chitarrine con "bisque" di gamberi di fiume e pomodorini confit

Chitarrine pasta with river shrimp and tomatoes



€ 12,00

Risotto carnaroli con filettino di Trota al profumo di Ortica

Rice with trout and nettle smell



€ 12,00

Ferrazzuoli con pesto di zucchine, pinoli tostati profumati alla mentuccia di Pancalieri

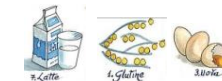
Strozzapreti pasta with zucchini pesto, roasted pinenuts and mint from Pancalieri



€ 11,00

Chicche di patata al **Seirass** e basilico con raguttino di coniglio

Little potatoes gnocchi made with Seirass cheese season with rabbit rogout



€ 11,00

Gnocchi di patata alla Bava con crema di **Rascasun**

Potatoes goodies in Bava recipe with Rascasun cheese cream



€ 11,00

Tortelli biologici ripieni di **rapa rossa** al pesto di erbe

Bio tortelli made with beetroot and herbal pesto



€ 12,00

Tortelli **biologici** ripieni di seitan al pesto di Zucchine

Bio seitan tortelli with pesto with zucchini



€ 12,00

Acqua, pane e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

Informiamo la Gentile Clientela che l'acqua servita ai tavoli è microfiltrata e purificata ai sensi del

D. Lgs 31/2001 - 181/2003

Secondi

Filetto di Fassona Piemontese con **salsa** a scelta (pepe rosa, pepe verde, Woronoff, salsa avije)

Veal grilled fillet with sauce to choose



€ 20,00

Filetto di **Fassona** Piemontese alla griglia

Veal grilled fillet



€ 18,00

Tagliata di Sottofiletto di Fassona Piemontese su letto di **rucola** e pomodorino ciliegino

Sliced sirloin steak with sarset salad and cherry tomatoes



€ 18,00

Brasato di Fassona Piemontese al **Barolo**

Braised veal with Barolo wine



€ 16,00

Trionfo **croccante** di verdure in pastella con **asparagi, fiori di zucca e salvia, cavolfiori, broccoli e peperoni**

Crispy vegetables in batter - asparagus, zucchini flowers, sage, cauliflowers, broccoli and peppers



€ 14,00

Rolata di coniglio al forno con **Pancetta al Barolo** con Taccole e pomodorini

Rabbit rolata with Barolo bacon, beans and peppers from Carmagnola



€ 14,00

Rane fritte *

Fried frogs



€ 15,00

Trota Salmonata al forno alle nocciole tonde del Piemonte o con pomodorini e fiori del capperò

Baked salmon-trout choice between piedmontese helzenut or little tomatoes with capers floweres



€ 15,00

Plateau di **Formaggi** misti **Dop Piemonte** con salsa Cugnà, composta di cipolle e miele di alta montagna

Testun alle vinacce, Testun con cenere di ginepro, Blu di bottera di Morozzo, Caseum Maiorum, Furmag del Fen, Piramide di caprino alla cenere vegetale, Ciabra in foglie di castagno

Plateau of tipical Piedmontese cheeses



€ 16,00

Acqua, pane e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

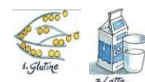
Informiamo la Gentile Clientela che l'acqua servita ai tavoli è microfiltrata e purificata ai sensi del

D. Lgs 31/2001 - 181/2003

Proposte per i più piccini

Pasta al **pomodoro** o in **bianco** (a scelta tra penne, spaghetti e gnocchi)

Tomatoes or white pasta



€ 6,00

Milanese di vitello con patate al forno

Breaded calf with baked potatoes



€ 10,00

Paillard di vitello con **patate al forno**

Grilled calf with baked potatoes



€ 9,00

Contorni

Patate al forno

Baked potatoes



€ 4,00

Verdure alla **griglia**

Grilled vegetables



€ 4,00

Spinaci al burro *

Buttered spinach



€ 4,00

Fagiolini **stufati** *

Baked green beans



€ 4,00

Insalate

Insalata **verde**

Green salad



€ 4,00

Insalata di '**coi**' e **acciuغه** alla Piemontese

Salad made with savoy cabbage and anchovies



€ 6,00

Insalata Langarola con dadolata di **Raschera d'Alpeggio**, sedano, pere Kaiser, songino e gherigli di noci

Langarola salad with Raschera cheese, celery, pears, corn salad and walnuts



€ 6,00

Insalata di **finocchi**, **arance**, olive nere e cipolla al **profumo di menta**

Fennel salad with oranges, black olives, onions and fresh mint



€ 9,00

Acqua, pane e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

Informiamo la Gentile Clientela che l'acqua servita ai tavoli è microfiltrata e purificata ai sensi del

D. Lgs 31/2001 - 181/2003

Le nostre proposte per il fine pasto

Le nostre proposte in **vetrina**

Our proposals in showcase

Gelato al Limone o alla Crema

Lemon or Vanilla ice cream



€ 5,00

Sorbetto al **Limone**

Lemon sorbet



€ 4,00

Frutta di stagione

Season fruit

€ 4,00

NOVITA' Degustazione di Ocelli® con Frutta e Grappa di Moscato abbinato ad un calice di Grappa al Moscato invecchiata in botti di Rovere

Tasting of Ocelli cheese seasoned in Fruit and Moscato Grappa combined with a glass of Moscato Grappa aged in oak barrels



€ 10,00

NOVITA' Degustazione di Ocelli® al Malto d'Orzo e Whisky abbinato ad un calice di Whisky (secondo disponibilità a scelta tra Oban, Lagavulin o Laphroaig invecchiati > 10 anni)

Tasting of Ocelli cheese seasoned in Barley Malt and Whisky combined with a whiskey glass



€ 12,00

NOVITA' Degustazione di Ocelli® in foglie di castagno abbinato ad un calice di Genepy

Tasting of Ocelli cheese seasoned in chestnuts leaves and combined with a Genepy glass



€ 12,00

Le nostre proposte su prenotazione

Gran **Fritto Misto** alla Piemontese

Composizione tradizionale : fegato, polmone, rognone, cervella, animelle, filoni, granelle, fettina di vitello, semolino dolce, amaretto, mela, il tutto accompagnato da carote saltate in padella.

per minimo 6 persone con 3 giorni di anticipo

A partire da € 25,00 per persona

Composizione attuale : salsiccia, polpettine, carré di agnello, costolette di agnello, petto di pollo, punta di cavolfiore o altre verdure di stagione, melanzane, patate fritte, semolino dolce, savoiardo, fettina di vitello, cosce di rana fritte, alborelle, mele, amaretto. Il tutto accompagnato da verdure di stagione saltate in padella.

per minimo 6 persone con 3 giorni di anticipo

A partire da € 25,00 per persona

Finanziaria

per minimo 4 persone con 3 giorni di anticipo

€ 18,00

Acqua, pane e coperto € 3,00

Invitiamo la Gentile Clientela a richiedere ogni ulteriore informazione al personale in servizio circa la presenza di altri allergeni non segnalati nel presente menù

Informiamo la Gentile Clientela che l'acqua servita ai tavoli è microfiltrata e purificata ai sensi del D. Lgs 31/2001 - 181/2003

Bagna càuda, letteralmente *salsa calda* in italiano) è una tipica specialità gastronomica della cucina piemontese, originario in particolare dell'Astesana, delle Langhe, del Roero, del Monferrato, delle aree meridionali della città metropolitana di Torino e delle province di Cuneo, Alessandria e Asti. Più che un piatto, è un rito conviviale che prevede la condivisione del cibo in forma collettiva da parte dei commensali, che lo attingono tutti insieme da un unico recipiente somministratore. Per tradizione è un piatto tipico del periodo della vendemmia, quindi da consumare prevalentemente in autunno ed in inverno: una delle leggende sulla sua nascita vuole proprio che venisse preparato per ricompensare i vendemmiatori del lavoro prestato. La bagna cauda è una preparazione a base di aglio, olio extravergine d'oliva ed acciughe dissalate, il tutto ridotto a salsa mediante una paziente cottura. La bagna càuda tradizionale viene portata in tavola nel suo tegame di cottura rigorosamente in terracotta, e mantenuto alla giusta temperatura mediante uno scaldino di coccio riempito di braci vive. Oggi sono diventati di uso comune appositi contenitori in terracotta (fojòt) costituiti da una ciotola a cui è sottoposto una candelina per mantenere calda la salsa. Si consuma intingendovi vari tipi di verdure di stagione solitamente divise tra crude e cotte (specialmente cardi, cipolle cotte al forno, peperoni crudi o cotti, foglie di cavolo crude, cavolfiore, topinambur, barbabietole, patate cotte a vapore, ravanelli, rape e tante altre). La ricetta è tipica del basso Piemonte, in quanto nei secoli passati era assai facile procurarsi, in questa zona, l'ingrediente fondamentale, cioè l'acciuga salata.

Agnolotti del Plin Si tratta sempre di pasta ripiena estremamente curata e saporita, normalmente fatta a mano. Gli agnolotti del "plin", che si trovano in numerose e diverse zone del Piemonte, sia nell'astigiano che nel torinese, nelle Langhe e nel Monferrato così come in Val Bormida, sono molto più piccoli degli agnolotti "tradizionali". Il "plin" letteralmente significa "pizzicotto". Questi agnolottini piccolissimi, infatti, si presentano come "pizzicati" nel mezzo, il che gli conferisce una forma leggermente arricciata, ancora più adatta ad assorbire il sugo con cui vengono presentati. Il ripieno è rigorosamente o di magro oppure a base di carni crude. Il condimento può variare dal semplice "burro e salvia", che esalta il sapore del ripieno e della pasta, al sugo di arrosto o anche (sebbene più raramente) ragù di carne alla piemontese.

Brasato al Barolo è una tipica ricetta della cucina piemontese; si tratta di uno stufato cotto a lungo nell'omonimo vino. È preferibile utilizzare carne di bovini appartenenti alla razza piemontese (fassone), allevati secondo il disciplinare tipico di questa razza. Il taglio più adatto è il cosiddetto "arrosto della vena" o "cappello del prete", ricavato dal quarto anteriore. La cottura, della durata di diverse ore, permette alla carne di insaporirsi degli aromi (spezie, erbe e verdure) presenti nel vino, oltre che di ammorbidirsi. Talvolta il taglio di carne viene lasciato marinare a temperatura ambiente per mezza giornata nel vino, prima di passare alla cottura vera e propria, al fine di ammorbidire ulteriormente la carne (come avviene solitamente per la preparazione della selvaggina).



Bollito misto è un piatto unico tipico della gastronomia Piemontese, entrato a far parte anche della tradizione di molte altre regioni Italiane. Realizzare un buon bollito misto richiede una certa cura, una giusta scelta dei tagli di carne, le giuste salse d'accompagnamento, e ovviamente, un buon vino da abbinare. Naturalmente, considerato che la ricetta del bollito misto si perde nella notte dei tempi, esiste ovviamente una ricetta "ufficiale" del bollito misto che sembra quasi un'antica formula magica da recitare sottovoce mentre si preparano i vari ingredienti. Secondo la ricetta ufficiale, il gran bollito misto è composto da: sette tagli di polpa (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), sette ammennicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata) e sette "bagnetti" o salse (salsa verde rustica, salsa verde ricca, salsa rossa, cren, mostarda, cugna, salsa al miele). Sempre secondo la ricetta originale, a metà pasto andrebbe servito una sorta di "richiamo" (della lonza arrostita con pepe ed aglio) insieme a cinque contorni (patate lesse, spinaci al burro, funghi trifolati, cipolle in agrodolce ed una tazza di brodo) diventati ormai gli inseparabili compagni del bollito misto.

Fritto misto è un piatto unico tipico della cucina piemontese. Si tratta di un piatto di antica tradizione popolare, quando ancora gli animali venivano macellati a casa e per sprecare il meno possibile, si cucinavano le frattaglie. Piatto tradizionalmente conviviale e tipico del periodo autunnale e invernale, è tuttavia facile da reperire quasi tutto l'anno (esclusi i mesi estivi più caldi). Nel corso degli anni la preparazione ha subito importanti aggiunte e data la facilità con la quale ormai si possono acquistare svariati tipi di carne, si può considerare e servire come piatto unico. Resta comunque un piatto del "di di festa", e abbinando il dolce con il salato, è stata aggiunta la mela e l'amaretto (prodotti comunque piemontesi), oltreché carni miste e diverse verdure.

