

MENU

MENU PICCOLO: mix di antipasti + primo + dolce **€20**
LITTLE MENU: mix of starters + first course + dessert

MENU MEDIO: mix di antipasti + secondo + dolce **€25**
MEDIUM MENU: mix of starters + second course + dessert

MENU GRANDE: mix di antipasti + primo + secondo + dolce **€30**
BIG MENU: mix of starters + first course + second course + dessert

ANTIPASTI starters

€9

FREDDI: cold dishes

- Carne cruda all' albese (carpaccio)
raw Fassone veal in carpaccio 'albese'
- Vitello tonnato tradizionale
Fassone veal in traditional tuna sauce
- Insalata russa ^{bio}
boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise
- Insalata verde, pomodoro e carote ^{bio}
green salad, red tomatoe with carrots
- Bergera di toma, sedano e nocciole ^{bio}
bergera salad of toma cheese, celery and hazelnuts

CALDI: hot dishes

- Flan di verdure su fonduta di Langa ^{bio}
vegetables flan on Langa cheeses fondue
- Tomino con lardo magro 'Lonzardo' al forno
baked tomino cheese with low fat Lonzardo lard
- Peperone e Bagna Caoda tradizionale
pepper and 'Bagna Caoda' traditional sauce

MIX E TAGLIERI mix and cold cuts

€11

MIX DI ANTIPASTI FREDDI: cold starters mix

- Carne cruda all' albese,
vitello tonnato e insalata russa
*raw carpaccio albese and in tuna sauce Fassone veal,
boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise*

MIX DI ANTIPASTI CALDI: hot starters mix

- Tomino al Lonzardo e peperone con la Bagna Caoda
*baked tomino cheese with Lonzardo lard
and pepper in 'Bagna Caoda' sauce*

TAGLIERI DELL' OSTERIA: cheeses and cold cuts

- Tagli di salumi nostrani **€11**
local traditional cold cuts
- Selezione di formaggi biologici ^{bio} **€13**
selection of bio cheeses

PRIMI PIATTI first courses

€9

FATTI IN CASA homemade

- Tjarin al ragu, o ai peperoni ^{bio} o al pomodoro ^{bio}
tjarin traditional long pasta with meat ragu, or in peppers sauce, or in tomatoe sauce
- Gnocchi al ragu, o ai peperoni ^{bio} o al pomodoro ^{bio} con fonduta
gnocchi pasta with meat ragu, or with peppers, or tomatoe sauce, or with fondue
- Ravioli del plin al burro e salvia
plin ravioli pasta with butter and sage
- Minestrone della nonna ^{bio}
grandma vegetables soup
- Agnolotti di verdure al pomodoro, o al burro e salvia ^{bio},
o alla fonduta
*vegetables 'agnolotti' ravioli pasta salted in tomatoe sauce,
or in butter and sage, or in fondue*

SECONDI PIATTI second courses

€13

- Brasato al Barbaresco e contorno
Fassone veal cheek braised in Barbaresco sauce with side vegetables
- Tagliata di vitello Fassone ai ferri
con contorno
grilled Fassone veal steak sirlon and side vegetables
- Polpette della casa su contorno di verdure ^{bio}
handmade vegballs and side vegetables
- Torta salata alle verdure ^{bio}
vegetables savoury pie

DOLCI desserts

€5

- Bunet
traditional Bunet pudding
- Panna cotta
The panna cotta
- Torta di nocciole
traditional hazelnuts cake
- Dolce alla frutta
fruit dessert

I VINI wines

- SELEZIONE DI BOTTIGLIE wines selection
- VINO DELLA CASA BIANCO - ROSSO: house wine white - red
1/2 litro **€5** , 1 litro **€9**
1/2 liter 1 liter
- CALICE DI: by the glass
Arnei - Dolcetto - Barbera **€4**
Nebbiolo **€5** Barbaresco **€7**

MENU BIO E VEGETARIANO:

organic and vegetarian menu

mix di antipasti + primo + secondo + dolce
mix of starters + first course + second course + dessert

€33

Le materie prime servite nel menu sono a km 0, dove possibile biologiche e biodinamiche certificate.

Il simbolo: ^o indica che l' alimento e' vegetariano.

Il simbolo: ^{bio} indica che l' alimento e' biologico certificato e garantito.

Raw materials served in menu are from km 0, when possible biologic and biodynamic certified.

The symbol: ^o means vegetarian dishes.

The symbol: ^{bio} means a biologic product certified and guaranteed.