



## *Antipasti*

*Flan di spinaci fonduta al taleggio noci e pane al forno*  
*Spinach flan with a taleggio cheese fondue hazelnut and ovenbread*

10€

*Prosciutto di cinghiale acciughe sott'olio e burro montato*  
*Wild boar ham with anchovy in oil and whipped butter*

12€

*Battuta di manzo a coltello con carciofi al limone e prezzemolo*  
*Knife cut beef tartar with artichoke on lemon and parsley*

16€

*Insalata tiepida di gamberi arance radicchio e finocchio*  
*Warm salad of prawns orange salad leaves (radicchio) and fennel*

14€

*Poichè utilizziamo prodotti freschi acquistati giornalmente, alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente mancanti.*

*As we use fresh products bought every day, some products could occasionally missing.*



## *Primi*

*Knödel di pane speck e rosmarino al burro e salvia o in brodo*  
*Dumplings of bread, speck and rosemary with butter and sage or in soup*

13€

*Maltagliati all'uovo pasta di salame pistacchi e limone tostato*  
*Homemade pasta with salami pistachio and toasted lemon*

13€

*Chicchi di risaia 'Tenuta Margherita' all'amatriciana e pecorino*  
*Risotto amatriciana style and pecorino cheese*

15€  
*min. 2 persone*

*Taglierini alla triglia uvetta e pane aromatizzato*  
*Homemade long pasta with goatfish raisin and flavored bread*

14€

*Poichè utilizziamo prodotti freschi acquistati giornalmente, alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente mancanti.*

*As we use fresh products bought every day, some products could occasionally missing.*



## *Secondi*

*Filetto di manzo in crosta di guanciale*  
*Beef-filet in a crust of cheek lard*

20€

*Brasato steccato cotto alla Barbera d'Asti Bio 'Poggio Ridente' Docg*  
*Braised Meat cooked in red wine Barbera d'Asti Biologico 'Poggio Ridente' Docg*

15€

*Faraona alle mele e camomilla*  
*Guinea-fowl with apple and chamomile tea*

14€

*Luccio perca capperi scalogno e pomodori secci*  
*Pike with capers shallot and dry tomato*

16€

*Poichè utilizziamo prodotti freschi acquistati giornalmente, alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente mancanti.*

*As we use fresh products bought every day, some products could occasionally missing.*



## *Dessert*

### *Sorbetto*

*Sorbet*

3€

### *Mousse al cioccolato fondente 64% e sfogliatine glassate*

*Mousse of dark chocolate 64% and shortcrust pastry*

5€

### *Strudel di mele uvetta e nocciole affogato alla vaniglia*

*Strudel with apple raisin and hazelnut in a cream of vanilla*

5€

### *Bavarese alla clementina*

*Pudding of clementine*

5€

*Poichè utilizziamo prodotti freschi acquistati giornalmente, alcuni prodotti potrebbero essere occasionalmente mancanti.*

*As we use fresh products bought every day, some products could occasionally missing.*



## *Menù*

### *Degustazione*

*Prosciutto di cinghiale acciughe sott'olio e burro montato*  
*Wild boar ham with anchovy in oil and whipped butter*

*x*

*Knödel di pane speck e rosmarino al burro e salvia o in brodo*  
*Dumplings of bread, speck and rosemary with butter and sage or in soup*

*x*

*Brasato steccato cotto alla Barbera d'Asti 'Poggio Ridente' Docg*  
*Braised Meat cooked in red wine Barbera d'Asti Biologico 'Poggio Ridente' Docg*

*x*

### *Pre Dessert*

*x*

*Strudel di mele uvetta e nocciole affogato alla vaniglia*  
*Strudel with apple raisin and hazelnut in a cream of vanilla*

**35€**

*Il prezzo si intende a persona escluso bevande.*  
*Il Menu è disponibile solo per l'intero tavolo.*