

# Antipasti

## Starters

**Gli antipasti sono tutti fatti a mano dallo Chef con Materie Prime locali**  
**Starters are Homemade, we only use local Food**

**Battuta al Coltello Sedano Croccante e Funghi in Agrodolce** € 12,00

Chopped uncooked Beef served with Celery, Sweet and Sour Mushroom

Allergene 1-14

**Vitello Tonnato e Insalata Russa Cremosa** € 12,00

Sliced Veal served with Tuna Sauce made with Tuna, Anchovy, Boiled Eggs, Vinegar and Sunflower Oil, Russian Salad made with mix vegetables all in Organic Mayonnaise

Allergene 9-3-14

**Salsiccia di Bra...Uovo Ripieno...Peperone con Acciuga** € 12,00

Uncooked Veal Sausage from Bra Country, Stuffed Egg, Sweet Pepper served with Anchovy

Allergeni 9-3-14

**Torta Verde tipica del Basso Piemonte** € 12,00

Stuffed Puff Pastry Pie with Rice, Ricotta and Vegetables

Allergeni 9-8-14-4-1

**Tonno di Gallina e Verdure Croccanti** € 12,00

Boiled Local Hen served with Oliv Oil and Sweet and Sour Vegetables

Allergeni 1-14

**Cipolla Ripiena con Fonduta al Castelmagno e Tartufo** € 12,00

Filled Onion with Castelmagno Fondue and Truffle

Allergeni 4

**Trota In Carpione con Carote e Uvetta e Pinoli** € 12,00

Marinated Trout served with Carrots and Raisins

Allergeni 3-14

Lo Chef avisa i Gentili Clienti che le Sue Ricette Non Potranno Essere Variate e Modificate.

The Chef Advises Customers the Recipes Can not be Modified

# Primi Piatti

## First Course

**Le Paste fresche sono tutte di Nostra Produzione con Farine Biologiche di Mulini del Cuneese e con le Uova Biologiche dell'Az Agricole Locali**  
**Homemade Pasta is our production, we only use Organic Flour and Eggs from Local Farmhouses**

<b>Tajarin Langaroli al Ragù Contadino</b>	€ 12,00
Thin Strips of Pasta served with Minced Meat of Pork, Veal, Spices and Tomato Sauce Allergeni 1-8-9	
<b>Tagliatelle al Sugo di Costine</b>	€ 12,00
Large Strips of Pasta served with Pork Ribs and Tomatos Sauce Allergeni 1-8-9	
<b>Ravioli del Plin ai Tre Arrostiti Burro Salvia e Nocciole</b>	€ 12,00
Small Ravioli Filled with Meat served with Melted Butter Sage and Hazelnuts Allergeni 4-8-9-12	
<b>Gnocchi di Lumaca al Burro su Fonduta al Parmigiano</b>	€ 15,00
Snails filled Gnocchi served with Butter and Parmesan Cheese Allergeni 8-9-4	
<b>Macaron del Fret al Pesto di Nocciole e Basilico Fresco</b>	€ 12,00
Rolled Short Pasta served with Hazelnuts Pesto and Basil Allergeni 8-9-12-4	
<b>Rabaton di Ricotta e Ortiche</b>	€ 12,00
Special Long Gnocchi made with Ricotta, Nettles and Beets Allergeni 8-9-4	
<b>Gnocchi di Patate di Montagna alla Cavour</b>	€ 12,00
Potatoes Gnocchi served with Minced Rabbit, Liver and Parmisan Allergeni 8-9-4-14	

# Secondi Piatti

## Main Course

**Le Carni provengono da allevamenti locali e macellate dalla Macelleria Taricco di Farigliano o della Bovinlanga Soc .Coop. Agr. di Carrù. Le Verdure sono acquistate da Az. Ag. locali  
We only buy Meats from local Butchers and Vegetables from Local Farmhouses**

Medaglione di Coniglio Ripieno con Contorno di Stagione € 15,00

Stuffed Rabbit with Meat of Pork and Herbs, served with cooked Vegetables

Allergeni 1-9-14

Guancia di Vitello Brasata al Dogliani su Purè di Patate € 16,00

Braised Veal Cheek cooked with Dogliani Wine served with Mashed Potatoes

Allergeni 1-14

Faraona e Patate al Rosmarino € 16,00

Local Guinea Fowl cooked with Baked Potatoes and Rosemary

Allergeni

Trota delle Valli Monregalesi con Finocchio € 16,00

Local trout cooked in the Oven served with Raw Fennel

Allergeni 14

Capocollo di Razza Cavour con Mele e Guancia € 15,00

Local Pork Meat cooked with Apples, White Wine and Streaky Bacon

Allergeni 1-4-14

Tenerone di Manzo con Contorno € 15,00

Sliced Stewed Beef cooked with vegetable of the Day

Allergeni 1-14

# Dessert

## Homemade Desserts

**Tutti i Dessert sono fatti a mano dallo Chef con le farine Biologiche dei Mulini Locali , le uova Biologiche e lo zucchero Grezzo. Frutta Locale e Cioccolato Biologico**

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Tradizionale Bonet Piemontese</b>  | € 5,00 |
| Traditional Pudding made with Black Chocolate and Amaretto Buiscuit<br>Allergeni 4-9-12 |        |
| <b>Panna Cotta alla Vaniglia</b>  | € 5,00 |
| Vanilla Panna Cotta served with Berries Coulis<br>Allergeni 4                           |        |
| <b>Crocante alla Nocciola</b>   | € 7,00 |
| Filled Cake with Hazelnuts Mousse, Glazed Gianduia<br>Allergeni 4-8-9-12                |        |
| <b>Cioccolato Caramelia ...Amarena...Sablé</b>  | € 7,00 |
| Choclolate Mousse with Caramel, Glazed Cherry, Sablè<br>Allergeni 4-8-9                 |        |
| <b>Ricotta...Limone...Mandarino...Fragola</b>   | € 6,00 |
| Ricotta Mousse with Lemon, Tangerine, Strawberry<br>Allergeni 4                         |        |

# Menù Degustazione

## Un Antipasto a Scelta (a appetizer of your choice)

Vitello Tonnato e Insalata Russa Cremosa

Sliced Veal served with Tuna Sauce made with Tuna, Anchovy, Boiled Eggs, Vinegar and Sunflower Oil, Russian Salad made with mix vegetables all in Organic Mayonnaise

or

Torta Verde tipica del Basso Piemonte

Stuffed Puff Pastry Pie with Rice, Ricotta and Vegetables

## Un Primo Piatto a Scelta (a first course of your choice)

Tajarin Langaroli al Ragù Contadino

Thin Strips of Pasta served with Minced Meat of Pork, Veal, Spices and Tomato Sauce

or

Macaron del Fret al Pesto di Nocciole e Basilico Fresco

Rolled Short Pasta served with Hazelnuts Pesto and Basil

## Un Secondo Piatto a Scelta (a main course of your choice)

Guancia di Vitello Brasata al Dogliani su Purè di Patate di Montagna

Braised Veal Cheek cooked with Dogliani Wine served with Mashed Potatoes

or

Capocollo di Razza Cavour con Mele e Guanciale

Local Pork Meat cooked with Apples, White Wine and Streaky Bacon

## Un Dessert a scelta dal menu' (a dessert of your choice from the menu')

€ 35,00 p.p (per person)

Coperto... Acqua... Caffè.... Vini e Amari Esclusi

Cover Charge, Water, Coffee, Wine and Beverages Excluded.

Il Menù non e' divisibile e il prezzo si Intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.

# Az. Vinicola San Martino

Il fermento di un sentimento, l'amore inesauribile, lo sbocciare di un sorriso, il calore di una carezza, la delicatezza di una lacrima..... L'anima di una famiglia in un vino Straordinario.....

	Calice	Bottiglia
"Vittoria Eleonora" Dolcetto d'Alba d.o.c. 2019	€ 5,00	€ 15,00
"Tirante" Dogliani Sup. d.o.c.g.	Disponibile da fine 2021	
"Andros" Barbera d'Alba d.o.c. 2019	€ 5,00	€ 16,00
"Saracco" Barbera d'Alba Sup. d.o.c.g. 2019	Disponibile da fine 2021	
"3" Langhe Nebbiolo d.o.c. 2018	€ 6,00	€ 20,00
"Fù...Sarò" Barbaresco d.o.c.g. 2017	€ 10,00	€ 44,00
"Aleph" Barolo la Serra d.o.c.g. 2016	€ 12,00	€ 58,00
"Antonj" Langhe Sauvignon d.o.c. 2020	Disponibile da fine 2021	
"Bjanko" Langhe Chardonnay d.o.c. 2019	€ 5,00	€ 15,00
"Istà" Moscato d.o.c.g. 2020	Disponibile da fine 2021	
"Rosa" Brut Nebbiolo Rosè Metodo Charnat	Disponibile da fine 2021	
"L'Invidia" Metodo Classico	Disponibile da fine 2021	
"d'Istinto" Alta Langa Metodo Classico	Disponibile da fine 2021	

