

Menu Restaurant

Antipasti Starters

Tartare di Fassona battuta al coltello al naturale* <i>Traditional steak tartare*</i>	€ 12,00
Fassona in salsa tonnata all'antica <i>Fassona veal with a traditional tuna sauce</i>	€ 14,00
Crudo di gamberi rossi e scampi di Mazara del Vallo con melanzana tataki* <i>Raw red king prawns and langoustines from Mazara del Vallo and tataki aubergine*</i>	€ 35,00
Seppie scottate, piselli e menta* <i>Seared squid, green peas and mint*</i>	€ 16,00
Insalata Cerequio <i>Cerequio salad</i>	€ 10,00

Primi Piatti First Courses

Plin alle tre carni <i>Homemade "plin" ravioli stuffed with three roasted meats served with one of our homemade sauces</i>	€ 14,00
Tajarin tagliati a coltello* <i>Homemade tajarin pasta served with one of our homemade sauces*</i>	€ 12,00
"Omaggio a Gualtiero Marchesi": spaghetti freddi al perlage di tartufo nero* <i>"A tribute to Gualtiero Marchesi": cold spaghetti with black truffles perlage*</i>	€ 20,00
Rigatoni di Gragnano con pesto rosso e Bra duro <i>Rigatoni pasta from Gragnano, red pesto sauce and Bra cheese</i>	€ 18,00
Ravioli di pesce al nero di seppia e cozze in guazzetto <i>Fresh fish ravioli with squid ink and mussels stew</i>	€ 18,00

Secondi Main Courses

Scamone di Fassona gratinato alle erbe e verdure di stagione* <i>Rump of veal gratinated with herbs and seasonal vegetables*</i>	€ 20,00
Agnello, camomilla e patate al forno <i>Lamb, camomille and roasted potatoes</i>	€ 24,00
Dentice, zafferano e asparagi* <i>Red snapper, saffron and asparagus*</i>	€ 24,00
Astice intero, carota viola, piselli novelli e olio alla nocciola <i>Lobster with purple carrot, green peas and hazelnuts oil.</i>	€ 45,00
Selezione di Formaggi con Cugnà e miele <i>Selection of Cheeses with honey and Cugnà (typical local marmelade)</i>	€ 14,00

Dolci Desserts

Barolo chinato, arancia e cioccolato <i>Barolo chinato, orange and chocolate</i>	€ 10,00
Semifreddo alla nocciola "Tonda Gentile" delle Langhe, salsa alle mandorle e cacao <i>Hazelnut parfait with an almond cream and cocoa</i>	€ 10,00
Millefoglie, ricotta di capra e frutti rossi <i>Millefoglie traditional dessert, goat cheese ricotta and red berries</i>	€ 10,00
Assortimento di gelati e sorbetti <i>Ice creams and sorbets</i>	€ 6,00

* Grattata di Tartufo Nero € 10,00
* You can add Black Truffles € 10,00