



*Barolo 'Il Carrubbiò' alla moda 245,
massa a 255, la Brunnata a 300
Cerequio a 325, il Culo a 350.*

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata Cerequio

Cerequio salad

8,00 euro

Totanetti scottati con fave e pecorino

Roasted squid with broad beans and pecorino cheese

16,00 euro

Zuppetta di pesce all'acqua di pomodoro

Fish in a soup of tomato water

16,00 euro

Fassona in salsa tonnata all'antica

Fassona veal with a traditional tuna sauce

14,00 euro

Quaglia arrosto e il suo ovetto, asparagi e perlage di tartufo nero

Roasted quail with its egg, asparagus and black truffle caviar

14,00 euro

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tajarin tagliati a coltello

Homemade tajarin pasta served with one of our homemade sauces

12,00 euro

Plin alle tre carni

Homemade "plin" ravioli stuffed with three roasted meats served with one of our homemade sauces

14,00 euro

Rigatoni di Gragnano con pomodoro fresco, burrata e basilico

Rigatoni pasta with fresh tomato, burrata cheese and basil

16,00 euro

Linguine verdi con bottarga di Muggine

Green Linguine pasta with sundried fish eggs

16,00 euro

Risotto, rane e asparagi

Risotto with frog and asparagus

16,00 euro



*Barolo 'Il Carrubbiò' alla media 245,
massa a 255, la Brunate a 300
Cerequio a 325, il Culo a 350.*

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Scorfano, piselli e taccole

Scorpion fish, peas and green beans

24,00 euro

Dentice al forno con bisque alla barbabietola e spinacini

Oven cooked dentex fish, red beetroot jus and spinach

24,00 euro

Capretto arrosto con patate

Roasted kidgoat with potatoes

24,00 euro

Coscia d'oca confit con composta di nespole selvatiche

Goose leg confit with wild medlar jam

24,00 euro



*Barolo 'Il Carnubio' alla media 245,
massa a 255, la Brunate a 300
Cerequio a 325, il Culo a 350.*

LA TRADIZIONE | THE TRADITION

Carne cruda battuta a coltello

Steak tartare

Tjarin tagliati a coltello

Homemade tjarin pasta served with one of our homemade sauces

Scamone di vitello al forno con verdure di stagione

Rump of veal with seasonal vegetables

Semifreddo alla nocciola "Tonda Gentile delle Langhe" IGP, salsa alle mandorle e cacao

Hazelnut parfait with an almond cream and cocoa

50,00 euro

LA VIA DEL MARE | THE WAY OF THE SEA

Totanetti scottati con fave e pecorino

Roasted squid with broad beans and pecorino cheese

Linguine verdi con bottarga di Muggine

Green Linguine pasta with sundried fish eggs

Dentice al forno con bisque alla barbabietola e spinacini

Oven cooked dentex fish, red beetroot jus and spinach

Barolo chinato, arancia e cioccolato

Barolo chinato, orange and chocolate

60,00 euro