



LA COCINA

EMBUTIDOS Y QUESOS embutidos y quesos locales

pequeño 9,00 € | mediano 16,00 € | grande 25,00

embutidos: salami cacciatorino, mortadela con pistachos, coppa, solomillo de cerdo, Prosciutto Crudo di Cuneo

quesos: Fior di caprino (queso de cabra), Toma alle erbe (vaca), Montagnard (vaca), Bra Tenero (vaca), Mussa (queso de burro)

Tamaño pequeño | embutidos sólo 10,00€ | queso sólo 12,00€

ENTRANTES 9,00 € | | ENTRANTES MIXTOS 15,00€ |

Huevo cocido a baja temperatura con crema de Ragusano y crumble de taralli

Flan de espárragos con fondue de toma

Vitello tonnato (ternera en rodajas finas con salsa típica de atún)

Steak tartar con huevo ligeramente marinado

Jamon de pato con miel, mostaza y salsa de soja

PRIMEROS PLATOS (pasta fresca artesanal)

Agnolotti de albahaca con dos tomates | 12,00€

Spaghetti alla guitar con crema de pimienta y bagna caöda suave | 12,00€

Paccheri con guiso ragú | 13,00€

Agnolotti del Plin rellenos de conejo en salsa asada | 13,00€

PLATOS PRINCIPALES

Pluma Ibérica (corte noble de cerdo) con zanahorias salteadas | 16,00€

Gallo acompañado de mayonesa de hierbas y col morada | 15,00 €

Carpaccio de angus con salsa holandesa y tomates Cuori di Bue | 15,00 €

Capunet vegetariano con salsa Sweet Chili y calabacines en escabeche | 12,00€

Solomillo de tenera con reducción de mirto y patatas al horno | 16,00€

GUARNICIONES | 3,50€

ENSALADAS | € 8.00

Ensalada César (lechuga, picatostes, pechuga de pollo, hojuelas de parmesano, aderezo César)

Cavour (escarola, queso de cabra, avellanas, peras, remolacha)

POSTRÉS | € 5.00

Panna cotta de melocotón

Tarta de queso dulce con fresas

Tiramisù

Tartas con crema de limón y frutas exóticas

PAN y SERVICIO | € 2.00

AGUA

Sin gas | Con gas | 1/2 lt € 1.00 | 1 lt € 2.00

VINO EN GARRAFA

1/2 lt € 6.00 | 1 lt € 10.00

TINTO Barbera d’Asti | Dolcetto

BLANCO Piemonte Cortese | Prosecco (espumoso)

VINO POR COPA

TINTO

Teroldego Rotaliano - Castel Firmian | 3,50€

Dolcetto d’Alba - Pertinace | 3,50€

Barbera d’Alba - Pertinace | 4,00€

Nebbiolo d’Alba - Pertinace | 4,00€

Ruchè del Monferrato - Vinchio Vaglio | 4,00€

Barbaresco - Pertinace | 6,00€

Barolo - Pertinace | 8,00€

ROSÈ

Barbera Rosato - Scarzella | 4,50€

Lagrein Rosè - Mezzocorona | 3,50€

BLANCO

Langhe Arneis - Pertinace | 3,50€

Erbaluce di Caluso - Macellio | 4,00€

Sauvignon - Castel Firmian | 4,00€

Müller Thurgau - Castel Firmian | 4,00€

Gewurtztraminer - Tolloy | 4,50€

BURBUJAS

Prosecco - Val d’Oca | 4,00€

Alta Langa Metodo Classico - Pertinace | 6,00€

CERVEZAS DE BARRIL

caña € 3.50 | jarra € 5.00

Maes Pils Rubia (5,2%)

Ichnusa Crafted Rubia (5%)

Panachè | 2/3 beer 1/3 sprite

caña € 4.00 | jarra € 6.00

Affligem Rouge Belgian Ale Roja (6,7%)

Messina Cristales de Sal Lager (5%)

Lagunitas Rubia IPA (6,2%)

REFRESCOS | 3.00€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite y mas