



Si richiede alla gentile Clientela di segnalare eventuali allergie o intolleranze allo staff che provvederà a delucidare ogni dubbio su tutti i piatti. *We request to all the dear Customers to communicate any kind of allergies and intolerance to the staff, who will explain any doubts on all the dishes.* Tutti i piatti possono contenere anche solo in tracce i seguenti allergeni: glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Crostacei e derivati (gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili), Uova e derivati, Pesce e derivati, Arachidi e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio e derivati, sedano e derivati, Senape e derivati, Semi di sesamo e derivati, molluschi e derivati, Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg-L espressi come SO₂. *All dishes may contain even only trace amounts of the following allergens: gluten (cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut), Crustaceans and derivatives (shrimps, scampi, lobsters, crabs, hermit crabs), Eggs and derivatives, Fish and derivatives, Peanuts and derivatives, Milk and derivatives, Nuts and derivatives, celery and derivatives, Mustard and derivatives, Sesame seeds and derivatives, shellfish and derivatives, Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg / kg-L expressed.* Per gli ospiti segnaliamo che il ristorante non ha la possibilità di effettuare preparazioni per celiaci. L'ospite che ne faccia richiesta può avere a disposizione alcuni alimenti privi di allergeni, per una personale preferenza, mai al fine di garantire un prodotto privo di allergeni. La cucina non ha la possibilità di mettere a disposizione dei propri ospiti preparazioni per diete speciali per soggetti allergici. *For guests, we point out that the restaurant does not have the possibility to make preparations for celiacs. The guest who requests it can have some allergen-free foods available, for a personal preference, never in order to guarantee an allergen-free product. The kitchen does not have the possibility to provide its guests with preparations for special diets for allergy sufferers.*

Coperto 3 € - Cover charge 3 €

Acqua 2.5 € - Water 2.5 €

Menù Tradizionale - Traditional Menù

Carne cruda di Fassona battuta al coltello, gel di barbabietola, formaggio di capra

Piedmont Fassona veal tartare, beetroot gel and goat cheese

Raviolo del plin della tradizione al fondo bruno*

Traditional Plin ravioli with demi-glace sauce

Guancia brasata della tradizione, mille foglie di patate, prezzemolo fritto*

Traditional Beef stew with patate millefeuille, fried parsley.

Sfera di "Bonet"*

"Bonet" Sphere

45 € Bevande secluse - 45 € Beverage excluded

Antipasti - Appetizers

Magatello di Fassona cotto rosa con salsa tonnata della tradizione piemontese*

*Traditional vitello tonnato, pink veal cooked with traditional tuna sauce**

15

Carne cruda di Fassona battuta al coltello, gel di barbabietola, formaggio di capra

Piedmont Fassona veal tartare, beetroot gel and goat cheese

13

Carciofo fritto, fonduta di Raschera, uova di trota

Fried artichoke, Raschera fondue, trout eggs

14

Salmerino alpino marinato agli agrumi, piselli freschi, panna all'aglio nero

Citrus marinated Char, fresh peas, black garlic cream

20

Primi - First courses

Ravioli del Plin della tradizione con fondo bruno*

Traditional "Plin" ravioli with demi-glace sauce

16

Tajarin 30 tuorli con ragù di coniglio aromatizzato alle erbe di Langa*

30 egg yolk made Tajarin, rabbit ragù seasoned with Langa herbs

16

Raviolo nero, seppia e gamberi, bisque al lime

Cuttlefish and prawn ravioli, lime bisque

16

Riso "Riserva San Massimo", asparagi, olio al finocchietto, limone

"Riserva San Massimo" rice, asparagus, fennel oil, lemon

17

Secondi - Second courses

Guancia brasata della tradizione, mille foglie di patate, prezzemolo fritto*

Traditional Beef stew with patate millefeuille, fried parsley.

24

Pancia di maialino da latte, biette, limone salato, salsa al tamarindo*

Suckling pig belly, chard, salted lemon, tamarind sauce

23

Branzino, agretti, salsa teryaki, aria al bergamotto

Sea bass, agretti, teriyaki sauce, bergamot air

23

Melanzana alla parmigiana*

*eggplant parmesan**

20

Verdure saltate

Stir-fry vegetables

15

Dolci - Desserts

Popcorn e cioccolato

Popcorn and chocolate

8

Sfera di bonet*

"Bonet" Sphere

7

Pannacotta di latticello, pere Kaiser, liquirizia, pralinato di nocciola

Buttermilk panna cotta, Kaiser pears, licorice, hazelnut praline

8

Selezione di formaggi del territorio

Cheese selection

16

caffè e digestivi - caffè and spirits

Caffè 2.5

Selezione di grappe 5 - 9

Amaro di Langa, Toccasana 3.5