

# ANTIPASTI

## STARTER - VORSPEISEN

**MOSCARDINI IN GUAZZETTO (PICCANTINI) CON PANE CROCCANTE** <sup>(1, 4, 12,)</sup>  
SMALL OCTOPUS COOKED IN TOMATO SAUCE WITH ROASTED BREAD (SPICY)  
MOSCHUSKRACKEN MIT TOMATENSUD UND CROUTONS (WÜRZIG)

€15



***Vino consigliato:*** LUGANA

**POLPETTE DI BACCALÀ CON SALSÀ DI POMODORO PICCANTINA** <sup>(1, 3, 4)</sup>  
CODFISH BALLS WITH SPICY TOMATO SAUCE  
STOCKFISCH- BÄLLCHEN MIT WÜRZIGER TOMATENSÖßE

€15



***Vino consigliato:*** RIBOLLA GIALLA

**SEPPIOLINA GRIGLIATA SU CREMA DI PISELLI E CAPRINO CON CROCCANTE DI PANE** <sup>(1, 4, 7)</sup>  
GRILLED CUTTLEFISH ON A CREAM OF PEAS AND GOAT CHEESE WITH CRISPY BREAD  
GEGRILLTER TINTENFISCH AUF ERBSENCREME UND ZIEGENKÄSE MIT KNUSPRIGEM BROT

€15



***Vino consigliato:*** FRANCIACORTA BRUT

**TARTARE DI SALMONE CON ROBIOLA E PISTACCHIO** <sup>(4, 7, 8)</sup>  
SALMON TARTARE WITH ROBIOLA CHEESE AND PISTACHO  
LACHSTATAR MIT ROBIOLA-KÄSE UND PISTAZIEN

€16



***Vino consigliato:*** VERMENTINO

---

**PARMIGIANA DI MELANZANE** <sup>(1, 4, 7)</sup>  
FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN CHEESE AND TOMATO SAUCE  
AUBERGINENAUF LAUF NACH ITALIENISCHER ART (PARMIGIANA)

€15



***Vino consigliato:*** BARBERA D'ASTI

**TARTARE DI FASSONA SU CREMA DI BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO** <sup>(1, 7)</sup>  
BEEF TARTARE WITH BUFALA CREAM AND ANCHOVIES  
RINDERTARTAR MIT BÜFFELCREME UND SARDELLEN AUS KANTABRIEN

€16



***Vino consigliato:*** NEBBIOLO

**FLAN DI PATATE E PORRI CON FONDUTA DI TOMA DEL MOTTARONE** <sup>(3, 7)</sup>  
POTATO AND LEEK FLAN WITH TOMA DEL MOTTARONE CHEESE FONDUE  
KARTOFFEL-Lauch-FLAN MIT TOMA DEL MOTTARONE-KÄSEFONDUE

€15



***Vino consigliato:*** ERBALUCE

# PRIMI PIATTI

## FIRST DISHES - ERSTE GERICHTE

### CALAMARATA AL MEGLIO DEL MARE <sup>(1,2,3,4,12,14)</sup>

(PASTA FRESCA CON COZZE, VONGOLE, SEPIE\*, GAMBERONE\* E POMODORINI)  
FRESH PASTA WITH CLAMS, MUSSELS, SQUID\*, PRAWN\* AND CHERRY TOMATOES  
FRISCHE PASTA MIT MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN\*, TINTENFISCH\* UND GARNELEN

€16



**Vino consigliato:** GAVI

### TAGLIOLINI SU CREMA DI ZUCCHINE, GAMBERETTI\* E STRACCIATELLA <sup>(1,2,3,4,12,14)</sup>

TAGLIOLINI WITH ZUCCHINI CREAM, SHRIMP\* AND STRACCIATELLA CHEESE  
TAGLIOLINI AUF ZUCCHINI-CREME, GAMBERETTI\* UND STRACCIATELLA

€16



**Vino consigliato:** ROERO ARNEIS

### PACCHERI AL BRANZINO E PESTO DI PISTACCHIO <sup>(1,3,4,6,8,12)</sup>

PASTA WITH SEA BASS FILLET AND PISTACHIO PESTO  
PACCHERI-PASTA MIT WOLFSBARSCH UND PISTAZIENPESTO

€16



**Vino consigliato:** TIMORASSO

### RISOTTO AL PESCE PERSICO <sup>(1,4,7,12)</sup>

RICE WITH PERCH FILLET  
BARSCHRISOTTO

€17



**Vino consigliato:** ERBALUCE

---

### LASAGNA FATTA IN CASA <sup>(1,3,7,12)</sup>

HOMEMADE LASAGNA  
HAUSGEMACHTE LASAGNE

€15



**Vino consigliato:** BARBERA D'ASTI SUPERIORE

### PAPPARDELLE AL RAGU' DI CHIANINA <sup>(1,3,12)</sup>

PAPPARDELLE WITH ITALIAN MEAT SAUCE  
PAPPARDELLE MIT CHIANINA-RAGOUT

€15



**Vino consigliato:** BARBERA D'ASTI SUPERIORE

### SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E PANE AROMATICO <sup>(1)</sup>

SPAGHETTI WITH OIL, GARLIC, CHILI PEPPER AND AROMATIC BREAD  
SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL, CHILI UND AROMATISCHEM BROT

€14



**Vino consigliato:** RIBOLLA GIALLA

# SECONDI PIATTI

## SECOND COURSES - ZWEITE GERICHTE

### GRAN FRITTO MISTO<sup>(1, 2, 4)</sup>

(CALAMARI\*, GAMBERONI\* E CHIPS DI PATATE)  
FRIED SQUIDS AND FRIED PRAWN WITH FRIED CHIPS

FRITTIERTE RIESENGARNELEEN, TINTENFISCH UND HAUSGEMACHTE KARTOFFELCHIPS

€24



**Vino consigliato:** LUGANA

### SALMONE GRATINATO ALLE ERBE SU CREMA DI CARCIOFI E CONTORNO DEL GIORNO<sup>(4, 7, 12)</sup>

GRATINATED SALMON WITH HERBS ON CREAM OF ARTICHOKE AND SIDE DISH OF THE DAY

LACHSGRATIN MIT KRÄUTERN AUF ARTISCHOCKENCREME UND TAGESBEILAGE

€22



**Vino consigliato:** GAVI

### FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI NOCCIOLE SU CREMA DI ASPARAGI<sup>(1, 4, 7)</sup>

HAZELNUT-CRUSTED SEA BASS FILLET ON ASPARAGUS CREAM

HASELNUSSKRUSTE VOM SEEBARSCHFILET AUF SPARGELCREME

€22



**Vino consigliato:** TIMORASSO

### PESCE PERSICO\* BURRO E SALVIA CON PATATE AL FORNO<sup>(1, 4, 7)</sup>

BUTTER AND SAGE PERCH WITH ROASTED POTATOES

FLUSSBARSCHFILET IN BUTTER UND SALBEI MIT OFENKARTOFFELN

€23



**Vino consigliato:** GAVI

---

### TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON OLIO AROMATICO E PATATE AL FORNO

GRILLED BEEF WITH AROMATIC OIL AND ROASTED POTATOES

GEGRILLTES RINDFLEISCH IN SCHEIBEN MIT AROMATISCHEM ÖL  
UND OFENKARTOFFELN

€25



**Vino consigliato:** NEBBIOLO

### FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE<sup>(1, 7, 12)</sup>

PORK FILLET WITH GREEN PEPPER

SCHWEINEFILET MIT GRÜNER PAPRIKA

€22



**Vino consigliato:** BARBERA D'ASTI SUPERIORE

### COTOLETTA DI MAIALE FRITTA CON PATATE FRITTE<sup>(1, 3)</sup>

FRIED PORK CUTLET WITH FRENCH FRIES

SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES

€15



**Vino consigliato:** BARBERA D'ASTI

# CONTORNI

## SIDE DISHES - KONTUREN

### PATATE\* FRITTE

French fries  
Pommes frites

€6

### PATATE AL FORNO

Roasted potatoes  
gebackene Kartoffeln

€6

### INSALATA MISTA

(misticanza con carote e pomodorini)

Mix salad with carrots and tomatoes  
gemischter Salat mit Möhren und Tomaten

€6

### VERDURE GRIGLIATE

(zucchine, melanzane e pomodoro)

Grilled vegetables  
Gegrilltes Gemüse

€8

### SELEZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

Selection of Piedmontese cheeses with jams and fruit  
Auswahl an piemontesischen Käsesorten mit Marmelade und Obst

€16

# DESSERT

## DESSERT - NACHSPEISE

### TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Homemade tiramisù  
hausgemachtes Tiramisu

€6

### TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO CON CREMA DI MASCARPONE

Chocolate cake with mascarpone cream  
Schokoladenkuchen mit Mascarponecreme

€6

### CROSTATA DEL GIORNO (s.d.)

Tart of the day  
Torte Des Tages

€7

### SORBETTO AL LIMONE (LEGGERMENTE ALCOLICO)

Lemon sorbet (lightly alcoholic)  
Zitronensorbet (leicht alkoholisch)

€6

### VIN SANTO E CANTUCCINI

Sweet wine and dry almond biscuits  
Süßwein und trockene Mandelplätzchen

€5

# BEVANDE

## DRINKS - GETRÄNKEE

### ACQUA NATURALE O GASSATA

Still or sparkling water  
Stilles oder Sprudelwasser

€2,50

### CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO

Glass of white or red wine  
Weinglas weiss oder rot

€6

### BOTTIGLIA DI VINO BIANCO O ROSSO DE L'OSTERIA

Bottle of white or red house wine  
eine Flasche weißer oder roter Hauswein

€16

### LATTINA (COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, LEMONSODA)

Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda can  
Coca cola, coca cola zero, Fanta, Lemonsoda kann

€4

### BIRRA ICHNUSA CHIARA 0,5L

€7

### APEROL O CAMPARI SPRITZ

€7

### CAFFÈ

€2,50

### CAPPUCCINO

€3

### AMARO

€4

### PASSITO SWEET WINE / SÜßWEIN

€4

### GRAPPA BIANCA

€4

### GRAPPA BARRIQUE

€7 - €12

### COPERTO

€2,50

# ELENCO ALLERGENI

Gentili clienti, sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

I prodotti con \* possono essere congelati

1.  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
2.  **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
3.  **UOVA E PRODOTTI DERIVATI**
4.  **PESCE E PRODOTTI DERIVATI**
5.  **ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI**
6.  **SOIA E PRODOTTI DERIVATI**
7.  **LATTE E PRODOTTI DERIVATI**
8.  **FRUTTA A GUSCIO**
9.  **SEDANO E PRODOTTI DERIVATI**
10.  **SENAPE E PRODOTTI DERIVATI**
11.  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI**
12.  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
13.  **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
14.  **MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI**