

Menù tradizione

€ 38

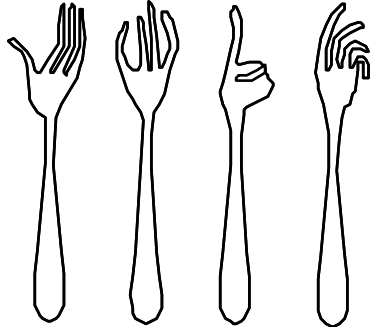
Millefoglie di verdure invernali con bagna cauda leggera
Mill-feuille of winter vegetable with anchovies emulsion

Minestrone di fagioli borlotti con tortelli alle erbe aromatiche
“Borlotti” bean soup with tortelli filled with aromatic herbs

Guancia di vitello al passito di Arneis, purea di patate e cipolline glassate
Veal cheek braised in late- harvest Arneis, potatoes purée and silver onions

Dolce a scelta
Your choice of dessert

Con tre vini in abbinamento (acqua e caffè inclusi) € 55
With three paired wines (water and coffee included)



Menù degustazione € 44

Variazione della coscia
Veal in three different ways

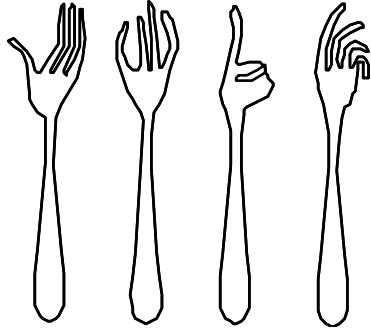
Baccalà confit con crema di ceci e zenzero caramellato
Salt cod confit whit chick peas cream and candied spices

Tajarin al ragù bianco di coniglio e carciofi
Tajarin with ragù of rabbit and artichokes

Quaglia ripiena al tartufo nero e rosti di patate
Quail stuffed with black truffles and roast potatoes

Dolce a scelta
Your choice of dessert

Con quattro vini in abbinamento (acqua e caffè inclusi) € 65
With four paired wines (water and coffee included)



ANTIPASTI

Variazione della coscia € 14
Veal in three different ways

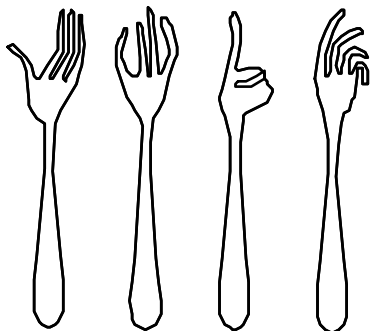
Uovo in gabbia con crema di latte e parmigiano profumata al tartufo € 14
Egg in “cage” with milk cream Parmesan cheese and truffle

Baccalà confit con crema di ceci e spezie candite € 14
Salt cod confit whit chick peas cream and candied spices

Insalatina di galletto, carciofi, castagne e toma € 14
Chicken salad with artichoke, chestnuts and toma cheese

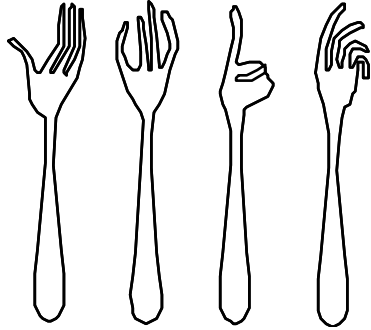
Millefoglie di verdure invernali con bagna cauda leggera € 14
Mill-feuille of winter vegetable with anchovies emulsion

Tortino di zucca, blu di capra e nocciole € 14
Pumpkin tartlet, goat cheese and hazelnut



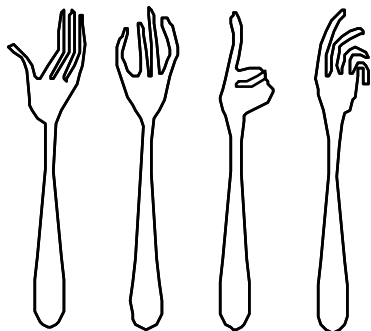
PRIMI

<i>Risotto carnaroli con rape e salsiccia</i> “Carnaroli” Risotto with turnips and sausage	€ 14
<i>Tajarin al ragù bianco di coniglio e carciofi</i> Tajarin with ragù of rabbit and artichokes	€ 14
<i>Minestrone di fagioli borlotti con tortelli alle erbe aromatiche</i> “Borlotti” bean soup with tortelli filled with aromatic herbs	€ 13
<i>Ravioli del plin ripieni di fonduta al burro d’alpeggio</i> “Plin” pinched ravioli filled with cheese cream	€ 14
<i>Gnocchi di patate verdi ai formaggi dolci di montagna</i> Green potatoes gnocchi with local creamy cheese sauce	€ 14



SECONDI

<i>Vitello fassone con salsa “Vialardi” e indivia belga</i>	€ 19
<i>Piemontese veal with “Vialardi” sauce and chicory</i>	
<i>Agnello sambucano al forno con semolino dolce e verdure invernali</i>	€ 19
<i>Roasted sambucano lamb sweet semolina and winter vegetable</i>	
<i>Quaglia ripiena al tartufo nero e rosti di patate</i>	€ 19
<i>Quail stuffed with black truffles and roast potatoes</i>	
<i>Cinghiale in salmì con polenta morbida</i>	€ 19
<i>Wild Boar in civet with polenta</i>	
<i>Il bollito misto di “Villa Tiboldi”</i>	€ 19
<i>Boiled veal meat “Villa Tiboldi” style</i>	
<i>Guancia di vitello al passito di Arneis, purea di patate e cipolline glassate</i>	€ 19
<i>Veal cheek braised in late- harvest Arneis, potatoes purée and silver skin onions</i>	
<i>Selezione di formaggi piemontesi abbinata a un bicchiere di vendemmia tardiva di Arneis Malvirà</i>	€ 19
<i>Selection of local cheeses paired with late-harvest Arneis</i>	



DESSERT

Tortino al cioccolato, salsa di nocciole e gelato al Barolo chinato € 11
Chocolate cake with hazelnut sauce and Barolo chinato ice-cream

La tradizione: Panna cotta e torta di nocciole con zabaione € 11
all'uva stramatura
The tradition: Panna cotta and hazelnut cake with zabajon

Madernassa al Roero con gelato alla grappa di pere € 11
“Madernassa” pear with grappa ice-cream

Marroni e caki € 11
Chestnut and persimmon

Lo strudel sotto sopra € 11
Our version of the apple strudel

Gelati e sorbetti di nostra produzione € 10
Home-made ice-cream and sorbet