

MENU LANGA €65

- / ALBESE DI FASSONA ALLA LANGAROLA € 18
- / RAW FASSONA MEAT LANGA STYLE

- / TAGLIATELLE DI "VECCHIE VARIETÀ"
CON FARAONA ALLA ROYALE € 22
- / TAGLIATELLE MADE OF ANCIENT GRAINS
WITH GUINEA FOWL À LA ROYALE

- / CONIGLIO "ROSTICCIATO", ERBE SELVATICHE,
PINOLI E OLIVE TAGGIASCHE € 25
- / RABBIT "ROSTICCIATO", WILD HERBS,
PINE NUTS AND TAGGIASCA OLIVES

- / TORTA DI AVENA E NOCCIOLA TONDA GENTILE,
ZABAIONE SOFFICE € 12
- / OAT AND HAZELNUT CAKE, SOFT ZABAIONE

- OPPURE
- / SELEZIONE DI FORMAGGI € 22
- OR
- / CHEESE SELECTION

MENU ESTATE € 85

- / GAMBERO DI SAN REMO E ZUCCHINE TROMBETTA € 22
- / SAN REMO SHRIMP AND TRUMPET ZUCCHINI

- / CALAMARI ARROSTITI, FAGIOLI DI PIGNA,
GARUM DI ACCIUGHE E LIMONE CANDITO € 22
- / TOASTED SQUID, PIGNA BEANS,
ANCHOVY GARUM AND CANDIED LEMONE

- / BOTTONI RIPIENI DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA,
SCAMPI ED ESTRATTO DI POMODORO IN INSALATA € 25
- / EGGPLANT PARMIGIANA FILLED BOTTONI, PRAWS,
TOMATO JUICE

- / ANIMELLA ARROSTO, INSALATA DI TARASSACO
E PRUGNE € 25
- / ROASTED SWEETBREAD, DANDELION
AND PLUM SALAD

- / GRAN CARRELLO DEI DOLCI PIEMONTESI (DA CONDIVIDERE) € 25
- / PIEDMONTESE DESSERT TRAY (TO SHARE)

MENU ARBORINA €75

- / ERBE SELVATICHE, TARTUFO NERO,
MIDOLLO E NOCCIOLE € 15
- / LANGA WILD HERBS SALAD, BLACK TRUFFLE,
BONE MARROW VINAGRETTE AND HAZELNUTS

- / TARTARE DI POMODORO CUORE DI BUE,
MAIONESE DI LATTE DI SOIA ALLA BOTTARGA
E SEMI DI GIRA SOLE € 16
- / CUORE DI BUE TOMATO TARTARE,
SOY MILK MAYONNAISE WITH BOTTARGA
AND SUNFLOWER SEEDS

- / PORRO ALLA BRACE, LAIT BRÛSC
E FRUTTA ACERBA IN POLVERE € 15
- / GRILLED LEEK, LAIT BRUSC CHEESE
AND UNRIPE FRUIT POWDER

- / TAJARIN FREDDI, LATTE DI AVENA, LIMONE,
ACCIUGA E RUBRA € 20
- / COLD TAJARIN, RUBRA SAUCE AND ANCHOVIES

- / ARROSTO DI SCAROLA AL MIDOLLO,
LATTE AL ROSMARINO E PRUGNE ESSICcate € 20
- / ROASTED ENDIVE WITH BONE MARROW,
ROSEMARY MILK AND DRIED PLUMS

- / CROSTATA DI FIORI, FOGLIE E FRUTTI €12
- / FLOWERS, LEAVES AND FRUITS TART

MENU 4X4: 4 PIATTI X 4 VINI €110

- / **UN'ESPERIENZA DI CIBO E VINO** RISPETTOSI DI
MERCATO STAGIONALITA' E TRADIZIONE.
4 PIATTI ABBINATI A 4 VINI CHE, SU CONSIGLIO DEL
NOSTRO CHEF E DEGLI ABBINAMENTI DEL SOMMELIER,
VI GUIDERANNO IN UN VIAGGIO DI RICERCA E
SPERIMENTAZIONE PER ESALTARE L'ECCEZIONALE
OFFERTA DELLA NOSTRA TERRA DI LANGA.
- / **4X4 TAILOR MADE PROPOSAL**
THIS IS AN EXPERIENCE THROUGH FOOD AND WINE ,
RESPECTING THE SEASONALITY, THE MARKET AND THE
TRADITION. 4 DISHES AND A 4 WINE PAIRING- THAT OUR
CHEF AND SOMMELIER SELECT ESPECIALLY FOR YOU-
THAT WILL GUIDE YOU THROUGH AN EXPERIMENTAL
JOURNEY, IN WHICH YOU WILL SAVOR THE
EXCEPTIONALLY VARIAGATED OFFER OF OUR EARTH,
THE LANGHE

ACQUA MINERALE NATURALE SPAREA €4

CAFFE' € 3