

# PICCOLA CUCINA

## Antipasti

Sòma d'Aj e Grappoli d'Uva	8
Tris di Tomini di Vaie con Salsine	10
Carne Cruda e Senape all'Antica	12
Acciughe Rosse di Spagna e Burro di Cascina	12
Insalata Russa con Uova di Quaglia	12
Lingua di Vitella con Rubra Piemontese	10
Peperoni con Robiola Mantecata ed Erbette	12

## Pietanze

Risotto con Crema di Peperoni e Caprino	12
Agnolottini del Plin al Burro e Salvia	12
Lumache di Cherasco alla Vignaiola	14
Arrosto di Maiale all'Uva	16

## Dessert

Selezione di Formaggi	12
Panna Cotta	6
Bonet	6
Salame di Cioccolato	6
Baci di Dama	6
Torta al Seirass	7

## Bevande

Acqua Minerale Sparea	3
Succo d'Uva Bio	4
Caffè Torrefazione del Palio	2

### **SICUREZZA ALIMENTARE**

Le preparazioni possono contenere i seguenti allergeni: anidride solforosa, frutta secca, glutine, latte, pesce, sedano, senape e uova. Tracce di arachidi, crostacei, lupini, molluschi, sesamo e soia; le preparazioni o alcuni ingredienti possono essere stati abbattuti all'origine o per esigenze di stoccaggio per garantire la massima sicurezza alimentare.

CANTINA



# MENU

## Entrées

Bruschetta Piémontaise et Raisin	8
Trio de Fromages Frais et Sauces	10
Tartare avec Moutarde à l'Ancienne	12
Anchois d'Espagne et Beurre Fermier	12
Salade Russe et Oeufs de Caille	12
Langue de Veau et Sauce Rouge	10
Poivrons Rôtis, Fromage et Herbes	12

## Les Plats

Risotto aux Poivrons et Chèvre	12
Raviolis Piémontais Beurre et Saugé	12
Escargots de Vigne en Sauce Verte	14
Rôti de Porc aux Raisins	16

## Desserts

Selection de Fromages	12
Panna Cotta	6
Bonet (Flan avec Cacao et Amarettis)	6
Salami au Chocolat	6
Baisers de Dame	6
Tarte à la Ricotta et Framboises	7

## Autres Boissons

Eau Minerale Sparea	3
Jus de Raisin Bio	4
Café Moka	2

## Starters

Piedmontese Bruschetta and Grape
Fresh Cheeses Trio with Jams
Tartare with Wholegrain Mustard
Spanish Anchovies with Farm Butter
Russian Salad and Quail Eggs
Veal Tongue and Red Sauce
Baked Peppers with Cheese and Herbs

## Main Courses

Risotto with Peppers and Goat Cheese
Piedmontese Raviolis Butter and Sage
Vine Snails in Green Sauce
Roasted Pork with Grape

## Desserts

Selection of Cheeses
Panna Cotta
Bonet (Cacao and Amarettis Flan)
Chocolate Salami
Hazelnuts Sandwich Cookies
Ricotta Cheese Pie and Raspberries

## Other Beverages

Sparea Mineral Water
Organic Grape Juice
Moka Coffee

## LES VINS



Les préparations peuvent contenir des allergènes: anhydride sulfureux, fruits à coque, gluten, lait, poisson, céleri, moutarde et œufs; traces de arachides, lupins, crustacés, mollusques, sésame et soja. Les préparations ou certains ingrédients peuvent avoir été refroidis à l'origine ou pour stockage, afin d'assurer une sécurité alimentaire maximale.

## WINES



Preparations may contain some allergens: sulfur dioxide, nuts, gluten, milk, fish, celery, mustard and eggs; traces of peanuts, lupins, crustaceans, molluscs, sesame and soy may be found too. The preparations themselves or some their ingredients may have been blast chilled at origin or for storage needs, to ensure maximum food safety.