



le Insalate

Insalata verde	Fr.	6.50
Insalata mista	Fr.	8.50
Greca	Fr.	15.00
<i>insalata mista, Feta, olive nere e Cipolle rosse (7a)</i>		
Insalata Vodese	Fr.	17.00
<i>insalata mista, Speack e Tonno grigliato (7a)</i>		
Insalata Valtellina	Fr.	18.00
<i>insalata mista, Bresaola, Uovo sodo e Avocado (3a)</i>		
Insalata Fitness	Fr.	18.00
<i>con Pollo Grigliato</i>		
Caprese	Fr.	16.00
<i>Pomodori, Mozzarella di Bufala, Olio d'Oliva, Basilico e Origano</i>		
Nizzarda	Fr.	15.50
<i>insalata mista, Uovo sodo e Tonno (4a)</i>		



gli Antipastini

<i>gli Involtini Primavera</i>	Fr.	12.00
<i>ripieni di Primizie dell'orto (9a) (6a)</i>		
<i>il Carpaccio di Manzo</i>	Fr.	19.00
<i>con Rucola e scaglie di Grana</i>		
<i>il Vitello Tonnato</i>	Fr.	20.00
<i>con la Salsa Antica al Capperro (3a) (4a)</i>		
<i>il Roastbeef di Fassona</i>	Fr.	20.00
<i>con la sua Salsa Tartare</i>		
<i>la battutina di Fassona alla punta di coltello (120gr. Circa)</i>	Fr.	20.00
<i>condita all'Albese con Crema di Parmigiano ed emulsione di tuorlo d'uovo</i>		
<i>i Moscardini alla Gallega</i>	Fr.	19.00
<i>con Crostoni di Pane nero (14a)</i>		
<i>il Ceviche di Tonno</i>	Fr.	20.00
<i>al Mango e Avocado (4a)</i>		



i nostri Primi

<i>i Tajarin (i Tagliolini) fatti in casa</i>	Fr.	23.00
<i>con Fonduta Valdostana e Tartufo nero invernale (1a) (3a) (7a)</i>		
<i>il Plin " il raviolo pizzicato della tradizione Langarola"</i>	Fr.	20.00
<i>farcito al Formaggio d'Alpe Ticinese, Fontina, cotto e servito</i>		
<i>nel fieno Maggengo e Timo (1a) (3a) (7a)</i>		
<i>il Risottino Vallemaggia</i>	Fr.	21.00
<i>Pepe e Formaggio della Valle (7a) (1b)</i>		
<i>i Paccheri di Gragnano "Selezione Gerardo di Nola"</i>	Fr.	24.00
<i>Ripieni di Mozzarella di Bufala e Gamberi</i>		
<i>su crema di Piselli e Menta (1a) (2a) (7a)</i>		

le PENNE o gli SPAGHETTI

<i>Pomodoro</i>	Fr.	14.00
<i>Bolognese</i>	Fr.	15.50
<i>Pesto</i>	Fr.	15.00
<i>Carbonara</i>	Fr.	17.00

gli GNOCCHI

<i>Pomodoro</i>	Fr.	14.00
<i>Bolognese</i>	Fr.	15.50
<i>Pesto</i>	Fr.	15.00
<i>Aurora</i>	Fr.	16.50



i Secondi

<p><i>la battuta di Fassona alla punta di coltello (250gr. Circa)</i> <i>condita all'Albese con scaglie di Grana Padano, Germogli,</i> <i>Patate rosolate e Verdurine</i></p>	Fr.	32.00
<p><i>la tagliata di Fassona (250gr. Circa)</i> <i>con Patate rosolate e Verdure di Stagione</i></p>	Fr.	32.00
<p><i>la Bistecca di Fassona (200gr. Circa)</i> <i>con Patate rosolate e Verdurine di Stagione</i></p>	Fr.	29.00
<p><i>il Filetto di Toro "alla Zio Cinz"</i> <i>Lardella e cotto in graticola, con Patate rosolate e Verdure</i></p>	Fr.	42.00
<p><i>il Cordon Bleu di Vitello</i> <i>cotto nel Burro chiarificato, con Patate Fritte (1a) (3a) (7a)</i></p>	Fr.	32.00
<p><i>la Catalana alla Plancia</i> <i>Scampi, Astice, Gamberi, Peperoni, Cipollotto e pomodori (2a)</i></p>	Fr.	40.00
<p><i>il Cubo di Tonno Croccante</i> <i>Filetto di Tonno rosso, insalatina di Germogli e Misticanza di Campo (4a)</i></p>	Fr.	29.00



*non è facile camminare da solo per la Campagna,
senza meditare su qualcosa.....*

il Vitello Tonnato

con la Salsa Antica al Capperio

i Plin " il raviolo pizzicato della tradizione Langarola"

farcito al Formaggio d'alpe Ticinese, cotto e servito nel fieno Maggengo e Timo

la Battuta di Fassona alla punta di coltello

condita all'Albese con scaglie di Grana Padano e Germogli

Fr. 44.00

Minimo 2 persone, Tempo di preparazione circa 20 minuti



".....e il naufragar m'è dolce...."

.....in questo mar"

*i Moscardini alla Gallega
con Crostoni di Pane nero*

*i Paccheri di Gragnano "Selezione Gerardo di Nola"
Ripieni di Mozzarella di Bufala e Gamberi su crema di Piselli e Menta*

*il Pavè di Pescato
ai Profumi Mediterranei*

Fr. 50.00

Minimo 2 persone, Tempo di preparazione circa 20 minuti



il Tartufo Nero



Dal crepuscolo, quando le nebbie dell'autunno confondono i contorni delle colline di Langa, del Roero e del Monferrato, uomini e cani percorrono itinerari gelosamente conservati nella memoria, quasi un pellegrinaggio tracciato dall'esperienza tra pioppi e tigli e lungo pendii di querce e salici: È la ricerca del tartufo, il divino bianco d'Alba od il più umile tartufo nero, che, da Luglio a Dicembre, scatena cani e "trifôlaô" in una gara arvincente e appassionante di cui si favoleggerà nelle osterie per tutto l'inverno.

<i>la battuta di Fassona alla punta di coltello 120 gr. condita all'Albese con scaglie di Grana Padano, Germogli Tartufo (5/6 gr.) e Fonduta di Fontina</i>	Fr.	29.00
<i>le Ovette al Cereghin con Grattatina di Tartufo (5/6 gr.)</i>	Fr.	21.00
<i>i Tajarin (i Tagliolini) fatti in casa con Fonduta Valdostana e Tartufo (5/6 gr.)</i>	Fr.	23.00
<i>il Plin " il raviolo pizzicato della tradizione Langarola" farcito al Formaggio d'Alpe Ticinese, cotto e servito nel Fieno Maggiengo , Timo e Tartufo (5/6 gr.)</i>	Fr.	29.00
<i>la battuta di Fassona alla punta di coltello 250 gr. condita all'Albese con scaglie di Grana Padano , Germogli, Tartufo (5/6 gr.) e Fonduta di Fontina</i>	Fr.	42.00
<i>la tagliata di Fassona 250 gr. con Patate rosolate , Tartufo (5/6 gr.) e Fonduta di Fontina</i>	Fr.	42.00

La "morte" sua



l' Ovetto al Cereghin

con Grattatina di Tartufo

i Tajarin (i Tagliolini) fatti in casa

con Fonduta Valdostana e Tartufo

la battuta di Fassona alla punta di coltello

condita all'Albese

con scaglie di Grana Padano, Germogli

Tartufo e Fonduta di Valdostana

Fr. 58.00



Vini consigliati:

BARBERA Superiore "Pico Gonzaga" DOCG

Società Agricola Castello di Uviglie - Rosignano M.to

Barbera 100%

cl.75 Fr. 47.00

BAROLO Crù - Rocche di Castiglione DOCG

Azienda Agricola ROCHEVIBERTI - Castiglione Falletto

Barolo 100%

cl.75 Fr. 98.00



*Piatti della tradizione Asiatica
preparati dalla nostra
ANU*

gli Involtini

Fr. 12.00

ripieni con le primizie dell'Orto

il Riso Srilankese

Fr. 20.00

Lenticchie, Papadam, Pol Sambel e Verdure di Stagione

il Riso Fritto

Fr. 23.00

con Verdurine e Gamberi al Curry



l'Insalatina mista
e
il Cestello
di
Alette *di* Pollo
con
Patate Fritte

Fr. 27.00

Supplemento Alette:

4 pezzi Fr. 7.00

6 Pezzi Fr. 10.50

8 Pezzi Fr. 13.50



i Dolci o il Gelato

i Dolci della Casa

Fr. 8.50

le Coppette di Gelato Artigianale "Margherita"

Fr. 5.00

Fiordilatte

Vaniglia

Cioccolato

Nocciola

Caffè

Pistacchio

Mango

Lampone



Gli Asparagi

gli Asparagi alla Parmigiana

Fr. 16.00

Parmigiano e Burro

gli Asparagi alla Milanese

Fr. 18.00

con Uova, Parmigiano e Burro

la Bistecca di Fassona

Fr. 35.00

con Asparagi, Uova, Parmigiano e Burro

la Pizza agli Asparagi

Fr. 18.00

Pomodoro, Mozzarella, Asparagi e Uovo