

ANTIPASTI

Vitello tonnato Veal with tuna sauce	16
Tartare di Fassona battuta al coltello, nocciole e parmigiano Veal Tartare, hazelnuts and parmesan cheese	16
Uovo morbido, zucchine e tartufo nero Soft egg, courgettes souce, black truffle	18
Sandwich di insalata bergera "Bergera salad" sandwich	16

PRIMI

Plin ai 3 arrosti Three Roast "Plin Agnolotti"	18
Tajarin con ragù di salsiccia di vitello "Tajarin" Pasta with veal sausage ragout	16
Gnocchi di patate al pesto Potato gnocchi with pesto	16
Tagliatelle ai funghi Tagliatelle with mushrooms ragout	18

SECONDI

Guancia di Vitello brasata al Barbera e verdure di stagione Veal cheek braised with Barbera wine	24
Pollo arrosto alla paprika affumicata e peperoni Smoked paprika roast chicken and bell peppers	24
Trota in carpione e zucchine "Carpione" trout and courgettes	22
Costata di maiale alla birra e patata al cartoccio Beer pork chop and jacket potato	24

DOLCI

Pannacotta Pannacotta	8
Salame al cioccolato e gelato alla crema Chocolate salami with cream ice-cream	8
Zuppa inglese Zuppa inglese	8
Sorbetto limone e salvia Lemon and sage sorbet	6
Sorbetto pesca e basilico Peach and basil sorbet	6
Sorbetto mango e passion fruit Mangue and fruit passion sorbet	6

BOROLI

I NOSTRI VINI

	BICCHIERE/BOTTIGLIA
Langhe DOC Chardonnay "Bel Amì" 2021	8 / 30
Langhe DOC Nebbiolo "1661" 2021	8 / 30
Barolo DOCG Classico 2014	12 / 50
Barolo DOCG Classico 2017	13 / 55
Barolo DOCG Cerequio 2017	18 / 85
Barolo DOCG Villero 2017	18 / 85
Barolo DOCG Brunella 2017	20 / 95