

ANTIPASTI

Uovo al padellino con zucchine e tartufo nero Egg with zucchini and black truffle	16
Vitello tonnato Veal and tuna sauce	16
Tartare di Fassona battuta al coltello, nocciola e parmigiano Fassona tartare, hazelnut and parmigiano cheese	16
Peperoni, acciughe e salsa verde Bell peppers, anchovies and parsley sauce	16

PRIMI

Plin ai tre arrosti Plin stuffed pasta with three roast meats	18
Tjarin al ragù di salsiccia di vitello Tjarin pasta with veal sausage ragout	18
Tagliatelle alla vignaiola Tagliatelle pasta "vignaiola" style	18
Gnocchi al gorgonzola e noci Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts	18

SECONDI

Tagliata di Fassona Piemontese e misticanza Fassona from Piedmont steak and salad	24
Guancia di vitello brasata al Barbera e verdure ripassate Braised veal cheek with Barbera wine and sautéed vegetables	24
Agnello al forno con erbe ripassate Baked lamb with sautéed chicory	24
Galletto al barbecue con patate al forno Barbecue chicken with baked potatoes	24

FORMAGGI

	16
--	----

DOLCI

Cheesecake di formaggio di capra e mirtilli Goat cheese cheesecake and blueberries	10
Panna cotta	10
Bunet Cocoa and amaretti pudding	10
Tiramisu	10

I NOSTRI VINI

Langhe DOC Chardonnay "Bel Amì" 2022	8 / 30
Langhe DOC Nebbiolo "1661" 2022	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

**BOROLI**

BICCHIERE/BOTTIGLIA

LE BIRRE ARTIGIANALI "BIRRE DE LAB"

EASY PEASY TROPICAL SQWEEZY Birra fresca, dal gusto acido, al profumo di passion fruit, ideale come aperitivo (4.3 ALC./vol)	8
HELLES La chiara (4.3 ALC./vol)	8
IBIS Modern ipa - Birra gluten free (6.0 ALC./vol)	8
TRIPPEL Birra scura (9.0 ALC./vol)	8

IN QUESTA ATTIVITA' SI UTILIZZANO LE SEGUENTI SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Reg. (CE) n. 1169 / 2011 All. II

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;  
Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Arachidi  
e prodotti a base di arachidi; Soia e prodotti a base di soia; Latte e prodotti a base di latte ; Frutta a guscio, vale a  
dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù  
(*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia  
excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;  
Sedano e prodotti a base di sedano; Senape e prodotti a base di senape; Semi di sesamo e prodotti a base di semi  
di sesamo; Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, espressi come SO<sub>2</sub>;  
Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gli allergeni indicati come presenti possono essere ingredienti dei piatti oppure possono essere presenti in tracce,  
trattandosi di ambiente unico di preparazione.

Si informa pertanto le Gentile Clientela di informare gli operatori di sala di eventuali allergie/intolleranze.



ALBA

LA TERRAZZA  
BISTROT



ALBA