



## **ANTIPASTI**

CARNE CRUDA DI FASSONA, VITELLA PIEMONTESE, MAIONESE ALLA NOCCIOLA DI LANGA  
*(PRIMO TAGLIO PREGIATO DELLA COSCIA)*

24 EURO

TERRINA DI POMODORO CUORE DI BUE CONFIT, ACCIUGHE,  
OLIO AL BASILICO E VANIGLIA, SERVITA CON FOCACCINA FARCITA ALLA MEDITERRANEA

20 EURO

CRUDO DI CUNEO DOP 30 MESI, CON LA GIARDINIERA IN AGRODOLCE

24 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE  
*(GIRELLO DI VITELLA CON COTTURA ROSA)*

22 EURO

MOSCARDINI SCOTTATI, PEPERONI E CIPOLLA ROSSA PANELLA DI CECI FRITTA AL  
FINOCCHIETTO SELVATICO

30 EURO



## **PRIMI PIATTI**

“TAJARIN” DELLA TRADIZIONE FATTI IN CASA CON IL NOSTRO RAGÙ DI MANZO  
(PASTA AI 40 TUORLI)

22 EURO

FUSILLONE PASTIFICIO “BOSSOLASCO” ALLE VERDURE ESTIVE, PROFUMO DI MAGGIORANA E  
RICOTTA SALATA DI PECORA

25 EURO

ZUPPA DI ORTAGGI E ORZO “LA ZONCHETTA” \*\*\*

20 EURO

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON FONDO BRUNO AL MARSALA\*\*\*

25 EURO

TORTELLI DI BACCALA’ MANTECATO, PIZZAIOLA DI RIVIERA AL PROFUMO DI AGRUMI\*\*\*

26 EURO



## **SECONDI PIATTI**

TAGLIO DI MANZO ALLA PLANCIA, TARTE TATIN DI CIPOLLA CARAMELLATA

28 EURO

PETTO DI ANATRA MOULARD ARROSTITO ALLE ERBE FINI, SENAPE SELVATICA E PESCHE DI

VIGNA

30 EURO

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO, MILLEFOGLIE DI PATATE, CAROTINE ALLO ZENZERO E  
MAIONESE AL LIMONE\*\*\*

32 EURO

PARMIGIANA DI MELANZANE VIOLETTE, PESTO DI BASILICO ALLE MANDORLE E STRACCIATELLA  
DI BURRATA

26 EURO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PIEMONTESI  
SELEZIONE DI BEPPINO OCCELLI  
(FORMAGGI PROVENIENTI DALLE NOSTRE VALLI)

26 EURO

## **QUALCOSA DI LEGGERO**

INSALATA VERDE

12 EURO

INSALATA MISTA

18 EURO

INSALATA LANGAROLA  
(INSALATA, TOMA, NOCCIOLA, SEDANO, POMODORINI AL FORNO)

22 EURO

CAPRESE SFIZIOSO

18 EURO



## **MENU TERRITORIO**

IL BENVENUTO DELLO CHEF

TAVOLOZZA DI ANTIPASTI:

*CARNE CRUDA E VITELLO TONNATO TRADIZIONALE E PEPERONE, ACCIUGHE*

RAVIOLI DI BUE CON SPUMA DI ROCCAVERANO E TARTUFO NERO\*\*\*

PETTO DI ANATRA MOULARD ARROSTITO ALLE ERBE FINI, SENAPE SELVATICA E  
PESCHE DI VIGNA

LINGOTTO DI CIOCCOLATO FONDENTE AL COCCO CON DADOLATA DI FRUTTA ESOTICA

80 EURO

## **ABBINAMENTO VINI DEL TERRITORIO (A CALICE)**

SPUMANTE METODO CLASSICO 2018 BATASIOLO

DOLCETTO D'ALBA, " VIGNA BRICCO DI VERGNE" 2022 BATASIOLO

LANGHE DOC NEBBIOLO 2020 BATASIOLO

BAROLO CLASSICO 2019 BATASIOLO

MOSCATO D'ASTI BOSC D' LA REI 2022

45 EURO



## **I NOSTRI DOLCI**

LE COCCOLE DEL PIEMONTE...DEGUSTAZIONE DI DOLCI DEL TERRITORIO  
14 EURO

CHEESECAKE ALLO YOGURT GRECO E COULIS DI LAMPONE  
12 EURO

NOCCIOLA BOSCARETO  
14 EURO

LINGOTTO DI CIOCCOLATO FONDENTE AL COCCO CON CONCASSE' DI FRUTTA  
ESOTICA  
12 EURO

IL TIRAMISU CLASSICO AL CAFFE'  
12 EURO

## **DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PIEMONTESI SELEZIONE DI PEPPINO OCCELLI**

*(FORMAGGI PROVENIENTI DALLE NOSTRE VALLI PIEMONTESI)*  
26 EURO

## **VINI DOLCI A CALICE**

MOSCATO D'ASTI BOSC D'LA REI 2022  
8 EURO

PIEMONTE MOSCATO PASSITO "MUSCATEL TARDI" 2015  
12 EURO

BAROLO CHINATO  
10 EURO



## LA LISTA "SNACK"

TOAST CON PROSCIUTTO COTTO PIEMONTESE E FORMAGGIO RASCHERA	€ 18,00
CLUB SANDWICH	€ 30,00
CHEESEBURGER SUNSI' CON PATATINE	€ 30,00
LASAGNA TRADIZIONALE***	€ 20,00
ZUPPA DI VERDURA E ORZO	€ 18,00
PINSA ROMANA, PISTACCHIO, MORTADELLA E BURRATA	€ 20'00
QUINOA ALLO ZAFFERANO, VERDURA ESTIVE E SCORZE DI LIMONE	€ 18,00
CRUDO DI CUNEO DOP 30 MESI CON MELONE	€ 24,00
INSALATA VERDE	€ 12,00
INSALATA MISTA	€ 18,00
INSALATA LANGAROLA (INSALATA, TOMA, NOCCIOLA, SEDANO, POMODORINI AL FORNO)	€ 22,00
CAPRESE SFIZIOSA: AI TRE POMODORI, OLIVE TAGGIASCHE E BURRATA DI LANGA	€ 22,00
BONET DELLA TRADIZIONE	€ 12,00
TIRAMISÙ CLASSICO	€ 12,00
FRAGOLE AL BASILICO E GELATO	€ 12,00