

Menu

ANTIPASTI

CRUDA DI FASSONA AL COLTELLO Raw Fassona meat	16
VITELLO TONNATO Thin slices of veal with "tonnata" sauce	16
LINGUA CON BAGNETTO VERDE Beef tongue with typical persley sauce	16
CROSTATATA DELL'ORTOLANO / <i>zucchine, caprino fresco e menta</i> 🌿 Our garden's tart / zucchini, goat cheese and mint	16

PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN AL BURRO E SALVIA (*) Handmade ravioli with butter and sage	16
LASAGNE CON CREMA DI TARTUFO E FUNGHI PORCINI(**) 🌿 Lasagne with Truffle cream and Porcini mushrooms	19

SECONDI

SPEZZATINO DI VITELLO AL BAROLO CON PURE' DI PATATE Stewed veal cooked in Barolo wine with mashed potatoes	23
ROAST BEEF CON VALERIANA E GRANA DI CUNEO Roast beef with salad and local parmesan	21

FRESCHEZZA

INSALATA FRESCA DEL CONTADINO 🌿 Fresh garden's salad	12
---	----

TAGLIERI

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI - Mix of cheese and cold cuts	21
SELEZIONE DI SALUMI - Fine selection of cold cuts	19
SELEZIONE DI FORMAGGI 🌿 - Fine selection of local cheese	19
SELEZIONE DI FORMAGGI <i>con Passito</i> 🌿 - Fine selection of local cheese with Passito	23



+ Per ognuno dei nostri piatti è possibile richiedere il *Tartufo Nero d'Alba* (prezzo in funzione del mercato) e *Tartufo Bianco d'Alba* (prezzo e disponibilità in funzione del mercato).
For every dish you wish, we can add some *Alba's Black Truffle* (price in market function) and *Alba White Truffle* (price and availability depending on the market).

Gli alimenti contrassegnati da (*) sono stati surgelati all'origine / (**) sono ingredienti congelati all'origine, altri da 🌿 sono cibi vegetariani.
Some foods marked with () have been deep-frozen at source / (**) are ingredients frozen at source, other with 🌿 are vegetarian foods.*

D O L C I

TORTA DI NOCCIOLE ALTA LANGA (Produz. Mattia Fontana) <i>con calice di Moscato e crema gianduja</i>	9
Alta Langa hazelnut cake (Fontana production) with Moscato glass and gianduja cream	
TORTA AL CIOCCOLATO SENZA FARINA "DI MERY" <i>con gelato al fiordilatte</i>	9
Mary's dark chocolate cake with milk ice cream	
BÖNET	9
Amaretto and cacao's spoon local dessert	
PANNACOTTA <i>con riduzione di Barolo Chinato accanto</i>	9
Pannacotta with a Barolo Chinato sauce on the side	
SORBETTO DI FRUTTA FRESCA	9
<i>Prodotto artigianale - varia in base alla stagionalità</i>	
Fresh Fruit Sorbet (varies according to seasonality)	

VINERIA CON CUCINA



WINERY WITH KITCHEN

Gentili Clienti,

siamo lieti di potervi accogliere presso la nostra Vineria con Cucina. Qui troverete piatti semplici e genuini, preparati con attenzione, preservando le antiche ricette trasmesse dalla tradizione di Langa. Il nostro cuoco Simone Alessandria trova la sua ispirazione presso il suo primo Amore: il suo Orto sulle colline di Vergne. Le materie prime che utilizza sono fresche, locali e selezionate con cura. Ad accogliervi troverete il nostro staff, per cui l'Amore per la buona cucina, il buon vino e le persone non hanno limiti. Il piacere nel poter condividere queste preziose ricchezze del nostro territorio, potervi far trascorrere un momento di eccezione fuori dal tempo è il carburante del nostro mestiere. I vini presenti nella nostra carta sono selezionati con attenzione e vengono periodicamente aggiornati tra i tanti eccellenti produttori della Langa. Buona Degustazione :)

Dear Customers,

we are pleased to be able to welcome you at our winery with kitchen. Here you will find simple and genuine dishes, carefully prepared, preserving the ancient recipes conveyed on Langa's tradition. Our chef Simone Alessandria finds his inspiration at his first love: his vegetable garden in the hills of Vergne. The raw materials he uses are fresh local and carefully selected. To welcome, you will find our entire staff for whom the love for good food, good wine and people have no limits. The pleasure in being able to share these products riches of our territory, to allow you to spend a moment of exception out of time is the fuel of our trade. The wines present in our paper are carefully selected and are periodically updated among the many excellent producers of the Langa. Good tasting :)

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.
CUSTOMERS ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM THE STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.

Su richiesta il personale è disponibile a fornire ulteriori informazioni circa la presenza di allergeni in ogni alimento somministrato. Tuttavia, occorre segnalare che a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione comportano la condivisione di aree e utensili, non si può pertanto escludere la possibilità di contatto tra gli alimenti. / Upon request, our staff is available to provide specific information about the presence of allergens in any food served. However, please note that due to operational needs, food preparation and service involve shared areas and utensils. Therefore, we cannot guarantee that food products have not come into contact with other items, including allergens.