

Menu Fiera



Tris di Antipasti

Flan di verdura di stagione alla piemontese

(Seasonal vegetable flan of "Piemonte")

Battuta di Fassona

(Raw meat (Fassona piemontese) cut with knife)

Vitello tonnato alla casalinga

(Veal with tuna sauce)

Primi (a scelta)

Tajarin al ragù

(Handmade pasta with ragù sauce)

Agnolotti del plin al burro e salvia

(Agnolotti of "Plin" with butter and sage)

Secondi (a scelta)

Brasato al Nebbiolo con contorno

("Brasato" - meat of beef - cooked in Barolo with side dish)

Piemontesina dorata

(Golden Piemontesina": Haselnut Breaded Veal Cutlet)

Dessert (a scelta)

Tris della tradizione

Traditional Langhe "tris" Selection

Torta di nocciole con gelato

Haselnut's cake with ice cream

€ 30

Acqua, Coperto e caffè inclusi - vini e bevande escluse

**In caso di allergie e/o intolleranze alimentari si prega cortesemente di segnalarlo al personale di sala.*

**In case of food allergies and/or intolerances you are kindly requested to report it to the staff please.*