

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta "La Granda" con carciofi e scaglie di grana e noci 7-8

Steak tartare with artichokes, parmesan cheese and walnuts
euro 18,50

Corona di gamberi* con carciofi 2

Prawns* crown with artichokes
euro 18,50

Girello "La Grabda" CBT servito con la nostra salsa tonnata 3-4-9-10

Baked veal with tuna sauce
euro 16,50

Seppioline* con cannellini 14

Cuttlefish with cannellini beans
euro 16,00

Sformato di carciofi con fondata di Chateau 3-7

Artichoke flan with fondue Chateau cheese
euro 17,00

SELEZIONE DI FORMAGGI/ CHEESE SELECTIONS

Formaggio Blu di latte di Bufala 7

Buffalo Blu cheese

Formaggio Losa di capra di Beppino Occelli 7

Goat Losa cheese by Beppino Occelli

Formaggio Valcasotto di vacca di Beppino Occelli 7

Cow's cheese Valcasotto by Beppino Occelli

Formaggio Cusiè di latte misto di Beppino Occelli 7

Mixed milk cheese Cusiè by Beppino Occelli

Euro 18,00

PRIMI PIATTI/FIRTS COURSES

I nostri tagliolini* 30 rossi e salsiccia di Bra 1-3-7-9

"Tagliolini" pasta fresh and fresh sausage from Bra
euro 16,50

Plin* ripieni di carne serviti con il sugo d'arrosto 1-3-9

Stuffed "Agnolotti" pasta with gravy sauce
euro 15,50

Pappardelle con carciofi 1-3-9

"pappardelle" pasta with artichokes
euro 16,50

Paccheri* al ragù di mare*, datterini gialli e pistacchi 1-2-4-7-8-9-14

"Paccheri" pasta with seafood sauce, cherry tomatoes and pistachios
euro 17,00

Carnaroli in risotto con pere e Castelmagno 3-7-9

Carnaroli risotto with pears and Castelmagno cheese
euro 17,00

ZUPPE/OUR SOUPS

Vellutata di zucca e castagne 7-9

Pearns and chestnut soup
euro 14,50

La pasta fresca è di nostra produzione e successivamente abbattuta e surgelata sino a momento della cottura

Pasta is of our production

SECONDI PIATTI DI CARNE/MAIN CORSES MEAT

Tagliata selezione "La Granda" con carciofi

Sirloin steak with artichokes

euro 25,00

Filetto selezione "La Granda" con crema di acciughe e nocciole 5-7-8

Filled beed with anchovies and hazelnut cream

euro 28,00

Brasato al Nebbiolo 9

Braisad beef with Nebbiolo

euro 24,00

Galletto nostrano piastrato

Grilled rooster

euro 22,00

Bollito con le sue salse 1-3-4-10

Boiled beef with mer sauce

euro 25,00

Ossobuco con funghi* 1-7-9

"Ossobuco" with musmrooms*

euro 25,00

La nostra carne proviene dal consorzio "La Granda" quality food

Our meat comes from "La Granda" quality food

SECONDI DI PESCE/MAIN COURSES FISH

Fritto di calamari* e gamberi* 1-2-14

Croaker fish with olives and cherry tomato

Euro 26,00

I NOSTRI DOLCI/DESSERT

Semifreddo al caffè 7

Coffee parfait
euro 8,00

Parfait ai marroni 7

Panna cotta with marrons
euro 8,00

Torta di tonda gentile 1-3-7-8

Hazelnuts cake
euro 8,00

Tiramisù allo zabaglione 1-3-7

"Tiramisù" with sabayon
euro 8,00

Pere al vino

Pears in wine sauce
euro 7,00

I GELATI ARTIGIANALI MENO 18 / HOMEMADE ICE CREAMS -18

I gelati possono essere affogati al caffè e sono serviti con cialde di biscotti

Ice creams are served with cookie wafers

Pistacchio gin e pepe nero / Pistacchio gin and black pepper 3-7-8

euro 8,00

Melone e peperoncino / Melon and chili

euro 8,00

Arancia e Campari / Orange and Campari

euro 8,00

Mango e rum/ Mango and rum

euro 8,00

Caramello salato "vegano"/ Salted caramel "vegan"

euro 8,00