

FOOD *de* WINE BAR

PRANZO / LUNCH
dalle 12.00 alle 15.00

ANTIPASTI *APPETIZERS*

CARNE CRUDA
STEAK TARTAR -12

CAPRESE DI BUFALA "MORIS"
MOZZARELLA, POMODORO, AND EVO -9

FRITTATA DI UOVO BIO E ERBE SPONTANEE
ORGANIC EGG FRITTATA WITH GARDEN GREENS -8

I piatti vengono preparati al momento per esaltare la freschezza e la qualità degli ingredienti.
All plates are made to order for maximum freshness.

PRIMI PASTA

"TAJARIN" TAGLIATI A MANO
AL RAGU' DI SALSICCIA DI VERDUNO -10

GNOCCHI DI PATATE DI LANGA
AL POMODORO E BASILICO -10

"PLIN" DELLA TRADIZIONE
AL BURRO E SALVIA -10

La nostra pasta fresca é preparata in casa.
Our hand made pasta is prepared in house.

SELEZIONE DI AFFETTATI "LUISET"
salame, speck, prosciutto e lardo -12

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI ARTIGIANALI
accompagnati dalla cugnà di Marc e miele delle Langhe -12

INSALATA DELL'ORTO
nostre insalate, erbe aromatiche e verdure -8

DOLCI *DESSERT*

PANNA COTTA -5

BONET AL CACAO / BAKED CHOCOLATE FLAN -5

TORTA DI NOCCIOLA / HAZELNUT CAKE -5

GHIACCIOLI DI POLPA DI FRUTTA BIO / ICED LOLLY -2

VINI A CALICE *WINES BY THE GLASS*

Metodo Classico Piemontese

Dry sparkling wine produced from native grapes,
Pinot Nero e Chardonnay 9

Roero Arneis DOCG

Crisp local white wine with fruited and floral notes
and a hint of stony minerality. 6

Langhe Rosato DOC

Lively balance of re berry aromas with
nice Nebbiolo grip in this rosé perfect for summer. 6

Langhe Nebbiolo DOC

Delicate aromas, firm tannins and fresh acidity
characterize our flagship grape 7

Barbaresco DOCG

Dried fruits and violets complimented by undertones of
liquirizie and spices with flavors that hint of truffles 10

Barolo DOCG

Tar and rose aromas intermingled with forest earthiness,
complex rip fruit flavors in a velvet red. 12