

MENU' A LA CARTE

Gli Antipasti

Starter

<i>Antipasto misto piemontese (battuta, vitello tonnato, insalata russa, acciughe al verde)</i>	€ 13,00
Piedmont mixed starter (battuta meat, veal with tuna sauce, russian salad, anchovies in green)	
<i>Carne cruda di fassone battuta al coltello con robiolina di Roccaverano ed erba cipollina</i>	€ 10,00
Raw beef Battuta to Fassone knife with Robiolina of Roccaverano and chives	
<i>Vitello tonnato alla maniera antica</i>	€ 10,00
Veal with tuna sauce in the old way	
<i>Sformato di porri dolci con fonduta al Castelmagno</i>	€ 9,00
Flan with sweet leeks fondue Castelmagno	
<i>Insalatina di calamaretti con asparagi</i>	€ 12,00
Salad of baby squid with asparagus	
<i>Salmone marinato agli agrumi su letto di finocchi e spicchi di arancia</i>	€ 10,00
Salmon marinated with citrus on fennel bed and orange segments	

I Primi

First Dishes

<i>Agnolotti all'alessandrina con sugo di brasato</i>	€ 9,00
Agnolotti in the style of Alessandria with braised sauce	
<i>Maltagliati al ragù di coniglio e olive taggiasche</i>	€ 10,00
Maltagliati with rabbit sauce and olives from Liguria	
<i>Tagliolini all'uovo saltati con punte d'asparagi e pancetta croccante</i>	€ 12,00
Egg noodles sauteed with asparagus and crispy bacon	
<i>Gnocchetti di patate con pesto fresco, cozze e vongole</i>	€ 10,00
Potato dumplings with fresh pesto, mussels and clams	
<i>Risotto mantecato con lime e gamberone argentino (min. 2 persone)</i>	€ 12,00
Risotto with lime and Argentine king prawn (min. 2 people)	

I Secondi

Main Courses

<i>Tagliata di manzo con rucola e grana</i>	€ 15,00
Sliced beef with rocket and parmesan	
<i>Filetto di vitellone al lardo e riduzione di balsamico</i>	€ 20,00
Fillet of beef with bacon and balsamic reduction	
<i>Assortimento di salumi e formaggi con nocciole, noci e miele d'acacia</i>	€ 13,00
Assortment of cold cuts and cheese with hazelnuts, walnuts and honey	
<i>Asparagi alla Bismarck</i>	€ 12,00
Fried eggs and asparagus	
<i>Gamberoni argentini alla griglia</i>	€ 16,00
Argentine grilled king prawns	
<i>Filetto di orata all'acqua pazza</i>	€ 14,00
Fillet of sea bream at the crazy water style	

Dolci della Pasticceria del Mulino

Homemade Desserts

<i>Semifreddo alla menta con fondente</i>	€ 5,00
Menthol parfait with chocolate sauce	
<i>Tiramisù</i>	€ 5,00
Tiramisù	
<i>Bavarese alle fragole con salsa alla vaniglia</i>	€ 5,00
Bavarese with strawberries and vanilla sauce	
<i>Bonët</i>	€ 5,00
Bonët	
<i>Crema catalana</i>	€ 5,00
Catalan cream	
<i>Ananas</i>	€ 5,00
Pineapple	
<i>Gelato</i>	€ 5,00
Ice cream	

Dalla Cantina per il dessert al bicchiere

Dessert glasses from our cellar

<i>Moscato d'Asti Valmasca</i>	<i>Vinchio-Vaglio</i>	€ 4,00
<i>Brachetto d'Acqui</i>	<i>Vinchio Vaglio</i>	€ 4,00
<i>Pinot spumante Brut</i>	<i>Valdo</i>	€ 4,00

Il costo per ogni coperto è di € 2.00.

On bill will be added € 2,00 tip by person.

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. In base alla stagionalità e reperibilità, alcuni prodotti (di altissima qualità) potrebbero essere surgelati all'origine.

Dear customer/guest, if you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask to our staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you. Due to market and availability some products can be frozen at origin.