


Ristorante dell'Albergo dell'Agenzia

*Aperto tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 20.00 alle 22.00
-Open everyday from 12.30 to 2.00 pm and from 8.00 to 10.00 pm-*

Menù della Tradizione

Traditional Menu

Carnè cruda battuta al coltello 
Hand chopped raw beef

Sformatino di broccoli con crema di Roccaverano 
Broccoli pudding with Roccaverano cheese sauce

Tajarin al sugo di salsiccia di Bra
Tajarin with Bra sausage sauce

Coniglio nostrano all'Arneis
Local rabbit with Arneis wine

Dolce a scelta
Choice of dessert

44.00 EUR
a persona
per person




Natura morta di Ezio Riccardi




I Præsidi sono progetti di Slow Food che tutelano
piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
Præsidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

Menù degustazione

Sampling Menu

Vitello Tonnato 
Cold veal with tuna sauce

Ravioli del "plin" al burro e salvia
Ravioli "plin" style with butter and sage


Brasato di vitello al Barolo 
Braised fillet of veal

Dolce a scelta
Choice of dessert

38.00 EUR
a persona
per person



Natura morta di Florin - 2006

 I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano
piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

Tartufo Bianco d'Alba






Euro 400,00 all'ettogrammo

Euro 4,00 il grammo

Menù alla carta

A la Carte menu

*Antipasti
Hors d'oeuvre*

Uovo in cocotte con tartufo bianco d'Alba <i>Egg en cocotte with white truffle</i>	€	28,00
Cardo gobbo di Nizza Monferrato  con fonduta <i>Cardoons from Nizza Monferrato served with fondue</i>	€	9,00
Tonno di gallinotto all'aceto balsamico <i>Young rooster with balsamic vinegar</i>	€	10,00
Spalla cruda Bassa Parmense  <i>Raw pork shoulder of Massimo Pezzani</i>	€	13,00
Carnè cruda battuta al coltello  <i>Hand chopped raw beef</i>	€	10,00
Vitello tonnato  <i>Cold veal with tuna sauce</i>	€	10,00
Involto di cavolo con merluzzo e patate <i>Cabbage rolls with cod and potatoes</i>	€	9,00
Sformatino di broccoli con erzema di Roccaverano  <i>Broccoli pudding with Roccaverano cheese sauce</i>	€	9,00



Natura Morta di Claude Monet



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano

piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali

Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

Menù alla carta

A la Carte menu

Primi Piatti

First Courses

Tajarin al sugo di salsiccia oppure al burro e salvia <i>Tajarin with sausage ragù sauce or butter and sage</i>	€	9,00
Gnocchi al Raschera <i>Potatoe dumplings with Raschera cheese</i>	€	9,00
Risotto con zucca e rosmarino <i>Risotto with pumpkin and rosemary</i>	€	9,00
Ravioli “dël plin” al burro e salvia <i>Ravioli “plin style” with butter and sage</i>	€	10,00
Zuppa di cicrehia <i>Cicrehia soup</i>	€	6,00
Fonduta con tartufo bianco d’Alba <i>Fondue with white truffle</i>	€	35,00






Natura Morta Autore Sconosciuto



I Præsidi sono progetti di Slow Food ehe tutelano
piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
Præsidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

Menù alla carta
A la Carte menu-

Secondi
Main Courses

Agnello Sambucano al forno  <i>Baked Sambucano lamb</i>	€	16,00
Tagliata di Fassone in crosta di grissini  <i>Fassone veal meat in pastry crust</i>	€	16,00
Brasato di vitello al Barolo  <i>Braised veal in Barolo wine</i>	€	15,00
Coniglio nostrano all'Arneis <i>Local rabbit with Roero Arneis wine</i>	€	14,00
Faraona croccante al rosmarino <i>Guinea-fowl with rosemary</i>	€	13,00
Selezione di formaggi <i>Selection of cheeses</i>		s.q.



Natura Morta di Giovanni Segantini



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali
Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience

Menù alla carta
A la Carte menu

Dessert
Dessert

Budino torrone e miele <i>Mougat pudding and honey</i>	€	6,00
Panna cotta con pere al Moscato <i>"Panna cotta" with pears in Moscato wine</i>	€	6,00
Semifreddo alla grappa con salsa al cioccolato <i>Grappa ice cream mousse with chocolate sauce</i>	€	6,00
Sformatino al cioccolato con gelato al mandarino <i>Chocolate "fondant" with mandarin ice cream</i>	€	6,00
Bonèt <i>Typical Piedmontese chocolate pudding</i>	€	6,00
Sfogliatina con panna montata e marrons glacés <i>Waffles with cream and glazed chestnuts</i>	€	6,00
Sorbetti misti <i>Mixed sorbets</i>	€	5,00

