



Antipasti - Appetizers

Tris di antipasti tipici Piemontesi (Vitello tonnato , flan di verdure , filetto baciato e friciò')	€ 14
<i>Piedmontese Appetizer (Vitello tonnato, vegetable flan, baciato filetto and friciò)</i>	
Strudel di Asparagi e lardo di Arnad e uovo pochè	€ 13
<i>Asparagus strudel and lard of Arnad with pochè egg</i>	
Battuta al coltello con nocciole di Cortemilia e scaglie di grana	€ 12
<i>Raw veal tartare with hazelnuts and grana parmesan</i>	
Tonno di coniglio alla piemontese.....	€ 13
<i>Rabbit tuna alla piemontese</i>	
Polpo (*) scottato alla piastra su crema di patate	€ 14
<i>Seared octopus (*) with potato cream</i>	
Tartare di tonno (*) con brunoise di verdure	€ 14
<i>Tuna tartare (*) with vegetable brunoise</i>	

Primi - First course

Risotto con asparagi mantecato al Raschera	€ 14
<i>Rice with asparagus and Raschera</i>	
Tajarin all'uovo con ragù d'anatra	€ 15
<i>Egg Tajarin with duck sauce</i>	
Gnocchi di patate con crema di Robiola di Roccaverano	€ 13
<i>Potato gnocchi with Robiola di Roccaverano cream</i>	
Ravioli di magro " La Teca" al pesto di noci	€ 14
<i>Ricotta and vegetables ravioli La Teca with walnut pesto</i>	
Agnolotti al Plin , burro e salvia o sugo d'arrosto	€ 12
<i>Agnolotti plin, butter and sage or roast sauce</i>	
Spaghetti "Senatore Cappelli Verrigni " con bottarga, vongole, cozze e pomodorini Piccadilly.....	€ 16
<i>Spaghetti "Senatore Cappelli Verrigni " with bottarga, clams, mussels and tomatoes</i>	
Paccheri con calamari e gamberi (*) su crema di piselli	€ 16
<i>Pasta with calamari and prawns (*) and pea cream</i>	

Secondi - Main course

Faraona arrostita al brandy con carote	€ 15
<i>Guinea fowl roasted with brandy with carrots</i>	
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con ratatouille di verdure	€ 14
<i>Pork fillet cooked at low temperatures with vegetable ratatouille</i>	
Tagliata di sottofiletto di Fassona Piemontese alle erbe aromatiche e verdura grigliata	€ 20
<i>Fassona Piemontese meat with aromatic herbs and grilled vegetables</i>	
Stinco di vitello glassato all'Asti Spumante al forno con patate	€ 15
<i>Veal shank at Asti Spumante with potatoes</i>	
Filetti di orata al forno con patate e olive taggiasche	€ 18
<i>Baked sea bream fillets with potatoes and taggiasca olives</i>	
Frittura di pesce e verdure	€ 18
<i>Fried fish and vegetables</i>	
Selezione di formaggi	€ 10
<i>Cheese selection</i>	

Dolci - Desserts

Bunet con amaretti	€ 8
<i>Bunet with amaretti</i>	
Tortino al cioccolato con cuore caldo	€ 8
<i>Chocolate soufflé</i>	
Crème Brulèe	€ 8
<i>Crème Brulèe</i>	
Semifreddo al torrone di Trinchero	€ 8
<i>Semifreddo with nougat</i>	
Panna cotta con fragole	€ 8
<i>Panna cotta with strawberries</i>	
Sorbetto di frutta fresca o tagliata di frutta fresca di stagione	€ 6
<i>Sorbet of fresh fruit Or cut of fresh seasonal fruit</i>	

Con i dolci si consiglia in abbinamento un bicchiere di Moscato d' Asti 3,00 €
With desserts, it is recommended to pair with a glass of Moscato d'Asti

Coperto / Covered

€ 2

Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a preventivo trattamento tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 “. In assenza di reperimento della materia prima fresca, alcuni prodotti possono essere surgelati e saranno indicati con l'asterisco (*)



L A T E C A
E A S Y G O U R M E T

Menù degustazione della Tradizione

€ 35 per persona

Traditional tasting menù € 35 for person

Tris di antipasti tipici Piemontesi
(Vitello tonnato , Flan di verdura , Filetto baciato
di Ponzone e fricìo)

Piedmontese Appetizer
(Veal tuna with its sauce, *vegetable flan*, *typical salami* and fricìo)

Agnolotti al Plin burro e salvia o al sugo d'arrosto
Agnolotti pasta with butter and sage or with roast sauce

Stinco di vitello glassato all'Asti Spumante al forno
con patate
Veal shank at Asti Spumante with potatoes

Bunet con amaretti
Typical chocolate pudding with amaretti

Bevande escluse
Drinks not included

Menù degustazione “ LA TECA ”

€ 45 per persona

LA TECA tasting menu € 45 for person

La nostra proposta **LA TECA** è un menù degustazione di 4 portate che prevede la possibilità di scelta tra le proposte della carta (1 antipasto , 1 primo , 1 secondo e un dolce)

Potrete assaporare le preparazioni tipiche del Piemonte attraverso i nostri pregiati prodotti.

A voi la scelta!
Buon appetito

Our proposal LA TECA is a 4-course tasting menu that provides the possibility of choosing among the proposals of the card (1 appetizer, 1 first, 1 second and a dessert)

You can taste the typical Piedmont preparations through our fine products.

To you the choice!
Enjoy your meal

Bevande escluse
Drinks not included

Coperto € 2 a persona

Covered € 2 for person

Acqua 75cl Lurisia..... € 2,5

Bevande analcoliche € 3

Birrificio Sagrin

Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa 33 cl € 5

Bun Pat Chiara, Bun Pat Rossa lt 1 € 13

T. Malefica tipo belga, Roè I.G.A. al Roero Arneis € 6

Monfrà I.G.A. al Barbera d'Asti € 6

Samos I.G.A. al Moscato d'Asti € 6

Caffè € 2

Distillati e Amari

Selezione Grappe Berta, Barile € 4

Selezione Amari Berta, Centenario, Contratto, Montenegro, Toccasana € 4

Limonquore Cerutti € 4

Sambuca Molinari..... € 3

Selezione Vermuth Scarpa, Dogliotti, Vermuth del Professore € 5

Rum

Rhum Vieux Agricole Rhum j.M. € 7

Rhum Olde Brigant 10 Years R.L. Seale & Co. € 7

Whisky

Knob Creek 9 Years Bourbon € 8

Vintage Reserve The Glenrothes € 8

Jameson , Jack Daniel's , Rye Whisky Wild Turcley € 5

Cognac

Premiers Saveurrs Leopold Gourmel € 9