

Riviera 90 €



Ceci e Cavolo nero	25 €
Gamberi, mandorla e aspretto di pesche in conserva	35 €
Capasanta arrosto, rapa bianca e sugo di pollo arrosto	30 €
Bottoni ripieni di melanzana alla parmigiana, scampi all'origano ed estratto di pomodoro	30 €
Ricciola ligure alla cacciatora	32 €
Unexpected chocolate	18 €

Tradizione Sabauda

Dal connubio di tradizione contadina e raffinate esigenze di corte, nascono questi piatti studiati dal nostro Chef per renderle omaggio.

Albese di fassona alla langarola	25 €
"Raviolo Gran Piemonte"	30 €
Faraona poché, biette e Marsala Vecchio Samperi	35 €
Erbe amare e animella	32 €

I piatti possono essere ordinati alla carta o sostituiti ad una delle portate indicate all'interno dei menu' Riviera o Momento.

Per accompagnare al meglio i menù

Wine pairing
in abbinamento:

3 Calici	50 €
4 Calici	60 €

In entrambi i menù degustazione è possibile sostituire il dessert con la nostra selezione di formaggi.

Qualora le sostanze indicate nei menù vi dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

Le erbe e i fiori selvatici usati nei piatti da noi proposti sono tutti raccolti dallo staff dell'Osteria in Alta Langa.

Momento 100 €



Un menù esperienziale, concepito su misura per il cliente, secondo la creatività dello Chef.

Si tratta di piatti unici, pensati e creati sul momento in base alle preferenze degli ospiti e all'ispirazione della cucina, realizzati utilizzando materie prime stagionali e del territorio.

Un menù che unisce la cucina sperimentale a sapori decisi e raffinati, per un'esperienza esclusiva e piacevolmente imprevedibile in cui nulla è prestabilito.

