




MENU

MENU PICCOLO: mix di antipasti+primo+dolce € 24
LITTLE MENU: mix of starters+ first course+ dessert

MENU MEDIO: mix di antipasti + secondo + dolce € 28
MEDIUM MENU: mix of starters + second course+ dessert

MENU GRANDE: mix di antipasti + primo + secondo + dolce € 35
BIG MENU: mix of starters + first course + second course + dessert







ANTIPASTI FREDDI Cold starters

- Carne cruda all'albese (carpaccio) € 10
Raw Fassone veal in carpaccio "albese"
- Vitello tonnato tradizionale
Fassone veal in traditional tuna sauce
- Insalata russa 
Boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise
- Insalata verde, pomodoro e carote 
Green salad, red tomato with carrots
- Bergera di toma, sedano e nocciole 
Bergera salad of toma cheese, celery and hazelnuts

ANTIPASTI CALDI Hot starters

- Flan di verdure su fonduta di Langa
Vegetables flan on Langa cheeses fondue € 11
- Tomino con lardo magro al forno
Baked tomino cheese with low fat lard
- Peperone e bagna cauda tradizionale
Pepper and "bagna cauda" traditional sauce

PRIMI PIATTI FATTI IN CASA made pasta

- Tajarin al ragù, ai peperoni o al pomodoro 
Tajarin traditional long pasta with meat ragù, or in pepper sauce, or in tomato sauce 
- Gnocchi al ragù, o ai peperoni, o al pomodoro , o con fonduta
Gnocchi pasta with meat ragù, or pepper sauce, or tomato sauce , or with cheese fondue
- Ravioli del plin al burro e salvia
"Plin" ravioli pasta with butter and sage € 11
- Minestrone della nonna 
Grandma vegetables soup
- Agnolotti di verdure al pomodoro, o al burro e salvia, o con fonduta 
Vegetables "agnolotti" ravioli pasta with tomato sauce, or butter and sage, or with cheese fondue

DOLCI FATTI IN CASA Homemade desserts

- Bunet
Traditional bunet pudding € 5
- Panna cotta
The panna cotta
- Torta di nocciole
Hazelnuts cake

MIX DI ANTIPASTI Mix of starters

- Mix di antipasti freddi: carne cruda all'albese, vitello tonnato e insalata russa
Mix of cold starters: raw carpaccio Fassone veal, veal in tuna sauce, boiled vegetables and eggs salad in mayonnaise € 13
- Mix di antipasti caldi: Tomino al forno con lardo, peperone con bagna cauda
Hot starters mix: baked tomino cheese with lard and pepper with "bagna cauda" sauce
- Tagliere di salumi misti € 15
Local traditional cold cuts
- Tagliere di formaggi misti € 16
Selection of cheeses
- Tagliere misto (salumi e formaggi)  € 18
Mix (cheeses and cold cuts)

SECONDI PIATTI Second courses

- Brasato al Barbaresco con contorno
Fassone veal braised in Barbaresco wine sauce with vegetables € 15
- Carrè di vitello Fassone al forno
Baked Fassone veal steak sirloin and vegetables € 15
- Polpette di verdura in umido con contorno  € 14
Steamed vegballs and vegetables
- Capunet di verdure con contorno  € 14
Vegetarian roulade with rice

VINI Wines

Vino della casa BIANCO / ROSSO
White or red wine of the house
1/2 litro - 1/2 liter € 7 1 litro - 1 liter € 13

Vini al calice
Wines by the glass
Arneis - Dolcetto - Barbera € 5
Nebbiolo € 6 - Barbaresco € 8

Coperto (acqua e pane) Water and bread € 3 • Caffè Coffee € 2

MENU VEGETARIANO: mix di antipasti + primo + secondo + dolce € 36
VEGETARIAN MENU: mix of starters + first course + second course + dessert


Le materie prime servite nel menù sono a km 0, dove possibile biologiche e biodinamiche certificate.

Il simbolo  indica che l'alimento è vegetariano.

Il simbolo  indica che l'alimento è biologico certificato e garantito

Raw materials served in menu are from km 0, when possible biologic and biodynamic certified.

The symbol  means vegetarian dishes.

The symbol  means a biologic product certified and guaranteed

demeter



info e prenotazioni
+39 377 49 11 705

www.borgovecchioneive.it