





Per cominciare...


Calice di Altalanga Riserva 2020 Il Cascinone degustazione di Emporium salame cotto e crudo artigianale di nostra produzione, pane fatto in casa, nocciola tostata bio e burro di montagna montato



€ 11

Il Menu della Tradizione *The Traditional Menu*

Carne cruda battuta al coltello e vitello tonnato dello Chef 
Raw meats chopped by knife and Chef way of traditional roasted veal with tuna sauce


Tjarin della tradizione al ragù bianco piemontese 
Homemade Tjarin long pasta in white meat ragu sauce


Guancia di vitello brasata al Barbaresco, patata 'birichina' al rosmarino, sfoglia di polenta rossa 8 file 
Veal cheek braised in Barbaresco, crunchy 'birichina' potatoe, "8 file" red corn polenta sheet


Gianduja, mou e gènepy  
Gianduja chocolate, toffee and gènepy



€ 50

Il Menu dello Chef *The Chef's Menu*

Capescante scottate, cavolfiore affumicato e gelato delicato all'aglio nero 
Seared scallops, smoked cauliflower and delicate black garlic ice cream

Spaghettoni Bossolasco pane, burro e acciughe 
Spaghettoni Bossolasco with bread, butter and anchovies

Baccalà, cime di rapa e riduzione al vino Albarossa 
Cod fish, turnip greens and Albarossa wine reduction

Mousse di castagne, zuppetta di cachi e gel di arancio  
Chestnut mousse, smooth persimmon, orange gel

€ 59

Tartufo Bianco (secondo disponibilità e prezzo settimanale, grattata per piatto min. 5grammi)
White Truffle (when available, price defined by weekly market price, minimum cut per dish 5grams)

Supplemento Tartufo Nero (secondo disponibilità) / *Black Truffle (when available)* : 15€

Coperto / *Cover charge* € 5 . Condivisione del menù / *Menu sharing* € 25

Acqua demineralizzata / *Demineralized water* € 2



SENZA GLUTINE / *GLUTEN FREE*



VEGETARIANO / *VEGETARIAN*



Per cominciare... Calice di Altalanga Riserva 2020 Il Cascinone e degustazione di Emporium salame cotto e crudo artigianale di nostra produzione, pane fatto in casa, nocciola tostata bio e burro di montagna montato

€11

antipasti *appetizer*

Tris: carne cruda, vitello tonnato dello Chef, panna cotta al tonno (3,4,7,12) (X)
Tris: raw meat, roasted veal with Chef's tuna sauce, tuna savory panna cotta

€20

Millefoglie di patate e topinambour con salsa delicata alle acciughe (4,5,7) (X)
Potato and Jerusalem artichoke millefeuille with delicate anchovy sauce

€18

Uovo dorato con zucca e fonduta di Raschera (3,7) (X) ✓
Golden fried egg with pumpkin and Raschera cheese fondue

€16

Capesante scottate, cavolfiore affumicato e gelato delicato all'aglio nero (2,3,4,7,14)
Seared scallops, smoked cauliflower and delicate black garlic ice cream

€20

primi piatti *main pasta courses*

Tajarin 40 tuorli al tradizionale ragù bianco piemontese (1,3,5,6,7,9,12) (X)
Homemade 40 yolks Tajarin long pasta with traditional white meats ragu

18€

Tajarin alla Italo. 40 tuorli, serviti al burro d'alpeggio e Parmigiano 40mesi (1,3,5,6,7) (X) ✓
Italo Tajarin. 40 Yolks, with mountain butter and 40 months aged Parmesan

€18

Ravioli del Plin

serviti al burro d'alpeggio e Parmigiano 40mesi / o al fondo bruno tradizionale (1,3,5,6,7,9)
Plin ravioli filled with three roasts, with mountain butter and 40 months aged Parmesan / or with traditional roasts gravy sauce

€19

Spaghettono Bossolasco pane, burro e acciughe (1,4,5,7) (X)
Spaghettono Bossolasco with bread, butter and anchovies

€19

Tartufo Bianco (secondo disponibilità e prezzo settimanale, grattata per piatto min. 5grammi)
White Truffle (when available, price defined by weekly market price, minimum cut per dish 5grams)

Supplemento Tartufo Nero (secondo disponibilità) / *Black Truffle (when available)* : 15€
Condivisione del piatto / *Single plate sharing* : 5€





castelmagno d'alpeggio ☒ ✓ *alpine castelmagno cheese*

Gnocchi di patate della Bisalta, rabarbaro, fonduta di Castelmagno (3,5,6,7)
Homemade Bisalta mountain potato gnocchi, rhubarb, Castelmagno cheese fondue

€20

Scaglia di Castelmagno servita con miele locale, confettura di frutta e nocciola piemontese tostata (3,5,6,7)
Castelmagno cheese slice served with local honey, fruit jam and piedmont toasted hazelnut

€20

Degustazione di Castelmagno d'Alpeggio

nello stesso piatto:

in fonduta con gnocchi di patate della Bisalta e rabarbaro,

in scaglia servita con miele locale, confettura di frutta e nocciola piemontese tostata

Alpine Castelmagno degustation:

in the same plate:

*homemade Bisalta mountain potato gnocchi, rhubarb, Castelmagno cheese fondue
and sliced Castelmagno cheese served with local honey, fruit jam and piedmont toasted hazelnut*

€25

secondi piatti *main courses*

Guancia di vitello brasata al Barbaresco, patata 'birichina' al rosmarino, sfoglia di polenta rossa 8file (5,9,12) ☒
Veal cheek braised in wine Barbaresco, crunchy 'birichina' potato, polenta leaf

€23

Petto di galletto Le Camille laccato alla mela caramellata, Belga arrostita e il suo fondo agli agrumi (5,9,12) ☒
Le Camille rooster breast caramelized apple glazed, roasted Belgian endive, citrus gravy

€20

Filetto di Fassona, carciofi e fondo al Tartufo Nero (5,7,9)
Fassone veal fillet steak, artichokes and black truffle gravy

€28

Baccalà, cime di rapa e riduzione al vino Albarossa (4,5,9,12) ☒
Cod fish, turnip greens and Albarossa wine reduction

€24

Tartufo Bianco (secondo disponibilità e prezzo settimanale, grattata per piatto min. 5grammi)
White Truffle (when available, price defined by weekly market price, minimum cut per dish 5grams)

Supplemento Tartufo Nero (secondo disponibilità) / *Black Truffle (when available)* : 15€
Condivisione del piatto / *Single plate sharing* : 5€





dolci ✓
dessert

E...se fosse una torta di mele? (1,3,7,12)

What if it was an apple pie?

€13

.....

Gelato alla crema della Donna Selvatica: (3,7,12) ☒

servito con uvetta sultanina affogata alla grappa di Moscato di Romano Levi

Donna Selvatica crema ice cream:

served with drowned raisin in Romano Levi's Moscato grappa

€13

.....

Gianduja, mou e gènepy (3,7,8,12)

Gianduja, toffee and gènepy

€13

.....

Mousse di castagne, zuppetta di cachi e gel di arancia (3,7,8)

Chestnut mousse, smooth persimmon and orange gel

€13

Panettone Romano Levi alla grappa di Moscato, tostato e servito con crema allo zabaione al Moscato Cascina Galarin Biologico, accompagnato da calice di Moscato d'Asti Bio Galarin 2023 (1,3,5,6,7,8,10,12)

Toasted Romano Levi's Moscato grappa Panettone, served with Moscato Galarin Bio zabaione cream and Moscato d'Asti Bio 2023 glass

€15

Sono disponibili abbinamenti al calice. Rivolgersi allo staff di sala.
Wine pairing by the glass available. Turn to our service staff.

Caffè espresso ecologico Lavazza Reserva de Tierra e piccola pasticceria
Lavazza Reserva de Tierra ecological espresso coffee served with little patisserie

€4

Cappuccino/Latte macchiato Lavazza Reserva de Tierra ecologico e piccola pasticceria
Cappuccino/Latte macchiato ecological Lavazza Reserva de Tierra with little patisserie

€5

Tè e tisane biologiche
Organic herbal tea and infusion

€4

Le grappe di Romano Levi

Grappa della Donna Selvatica innamorata del Moscato

40%vol - moscato d'Asti DOCG

Grappa giovane e fresca con le belle vinacce di Arneis

42%vol - arneis

Grappa gentile alla camomilla di Lidia e Romano Levi

40%vol - nebbiolo e camomilla

€12

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline . Bianca

45%vol - dolcetto d'Alba DOC, barbera d'Alba DOC, nebbiolo da Barbaresco DOCG

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline a una ad una . Paglierina

45%vol - dolcetto d'Alba DOC, barbera d'Alba DOC, nebbiolo da Barbaresco DOCG

€13

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del Barbaresco

42% . nebbiolo da Barbaresco DOCG

€14

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del Barolo

42% . nebbiolo da Barolo DOCG

Grappa di tutte le Donne Selvatiche . Ambrata

50%vol - dolcetto d'Alba DOC, barbera d'Alba DOC, nebbiolo da Barbaresco DOCG

€15