LA PIOLA

Antipasti

Misto di antipasti [1-2-3-4-5-6-7] 17
Tasting of appetizers

Vitello tonnato [2-3] 15
Slices of veal with tuna mayonnaise

Carne cruda di razza fassona con peperoni all'agro, Parmigiano e salsa alle acciughe [3-4] 15
Raw veal tartare with sour peppers, Parmigiano and anchovy sauce

Insalata russa [2-3] 12
Russian salad

Insalata di primavera [1-2-4-7] 14
Insalata, pollo alla piastra, erba cipollina, Seirass, uovo bazzotto e riso soffiato
Spring salad
Salad, grilled chicken, chives, Seirass cheese, poached egg and puffed rice

Selezione di salumi... 14
Assortment of cured salami...

...in accompagnamento la nostra giardiniera [6] 8
...mixed pickled vegetables (recommended pairing to assortment of cured salami)

Il nostro carrello dei formaggi di Langa e valli cuneesi [4]
Our cheese trolley from Langa and Cuneo valleys

3 pezzi – *pieces* 12
6 pezzi – *pieces* 21
9 pezzi - *pieces* 28

Primi

Gnocchi di patate fatti in casa con pasta di salame, emulsione al Blangè e cipollotto [1-2-4] 16
Homemade potatoes gnocchi with sausage, Arneis wine emulsion and spring onion

Tajarin tagliati a mano con ragù di salsiccia [1-2-6] 15
Homemade "tajarin" with sausage and tomato sauce

Agnolotti del plin fatti in casa al sugo d'arrosto [1-2-4-6] 16
Homemade ravioli with roasted veal sauce

Vegetariano del giorno

Sformato di spinaci con crema di patate, funghi cardoncelli e Parmigiano [2-4] 15
Spinach flan with potatoes cream, cardoncelli mushrooms and Parmigiano

Secondi

Arrosto di vitello con purea di patate e carote al forno [6] *Roasted veal with mashed potatoes and baked carrots*	21
Tagliata di fassona con gratin di patate e insalata da taglio (25 min.) [4] *Veal steak with potatoes au gratin and salad (25 min.)*	22

Dolci

Bunet al cioccolato [1-2-4-5] *Chocolate and amaretti's flan*	8
Gelato Cavour (gusto crema con frutta candita e confettura di albicocche) [1-2-4] *Cavour ice cream (cream flavour with candied fruits and apricots jam)*	8
Semifreddo al torrone Relanghe con salsa al lampone e biscotto di mandorle [2-4-5] *Relanghe nougat parfait with raspberry sauce and almonds biscuit*	8
Gelato al fiordilatte con Santa Clara candite e biscotto alla nocciola [1-4-5] *Fiordilatte ice cream with candied Santa Clara plums and hazelnut crumble*	8
Gran Torino (tortino al cioccolato fondente con crema al caffè e nocciole) [1-2-4-5] *Gran Torino (dark chocolate cake with coffee cream and hazelnuts)*	9
Torta di mele rovesciata con salsa alla vaniglia [1-2-4-5] *Tarte tatin with vanilla sauce*	9
Café gourmand (caffè espresso con degustazione di dolci Relanghe) [2-4] *Café gourmand (espresso coffee with tasting of Relanghe sweets)*	7
Coperto	2

LA PIOLA

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure informazioni sulle nostre pietanze.
Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.
Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific need.

Legenda allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Uova e derivati
3. Pesce e derivati
4. Latte e derivati
5. Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
6. Sedano e derivati
7. Senape e derivati

Allergen legend:

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)*
2. *Eggs and derivatives*
3. *Fish and derivatives*
4. *Milk and dairy products*
5. *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)*
6. *Celery and derivatives*
7. *Mustard and derivatives*

MESCITA

unbottled wine

PRODUTTORE	REFERENZA	ANNO	0.125L €	0.25L €	0.5L €
Marcalberto	SANSANNÉE BRUT	N.V.	9	-	-
Ceretto	LANGHE ARNEIS BLANGÉ	2022	7	14	24
Vincent Dancer	BOURGOGNE CHARDONNAY	2021	18	34	64
Gillardi	DOGLIANI MAESTRA	2021	6	12	22
Ceretto	BARBERA D'ALBA PIANA	2022	8	15	24
Francesco Clerico	LANGHE NEBBIOLO	2021	9	16	30
Ceretto	BAROLO	2016	16	30	56
Prunotto	BARBARESCO SECONDINE	2019	22	40	72
Cascina Castlet	MOSCATO PASSITO AVIÉ	2021	10	-	-
Vignaioli di Santo Stefano	MOSCATO D'ASTI	2023	5	-	-

GRAPPE
DIGESTIVI

grappe

PRODUTTORE	REFERENZA	ANNO	€
Distilleria Sibona	BARBARESCO	2009	12
	NEBBIOLO RISERVA BOTTI DA PORTO	-	8
Distilleria F.lli Marolo	MOSCATO	2020	6
	MOSCATO RISERVA APRÈS	2015	8
	BAROLO BUSSIA	-	8
	BAROLO RISERVA	2005	12
	BAROLO RISERVA	1988	38
AB Selezione	GRAPPA DI MOSCATO "LA PIOLA"	2002	18

digestivi

PRODUTTORE	REFERENZA	ANNO	€
Oddero	VERMOUTH DEL KAMERLENGO	N.V	7
Marolo	AMARO "DOTTOR. ULRICH"	N.V	8
Ceretto	BAROLO CHINATO	-	6