

LA PIOLA

ANTIPASTI

Misto di antipasti [1-2-3-4-5-6-7] <i>Tasting of appetizers</i>	17
Vitello tonnato [2-3] <i>Slices of veal with tuna mayonnaise</i>	15
Carne cruda di fassona con insalata bergera (Tuma d'Alba, sedano e noci) [4-5-6] <i>Raw veal tartare with bergera salad (Tuma d'Alba cheese, celery and walnuts)</i>	15
Insalata russa [2-3-6] <i>Russian salad</i>	12
Insalata di primavera [2-4] Insalata, pollo alla piastra, ricotta di Seirass, uovo bazzotto, erba cipollina e salsa agrodolce <i>Spring salad</i> <i>Salad, grilled chicken, Seirass ricotta cheese, poached egg, chives and sweet and sour sauce</i>	14
La nostra giardiniera... [6] <i>Our mixed pickled vegetables...</i>	8
...in accompagnamento ai salumi <i>...cured salami (recommended pairing to our mixed pickled vegetables)</i>	14
Il nostro carrello dei formaggi di Langa e valli cuneesi [4] <i>Our cheese trolley from Langa and Cuneo valleys</i>	
	3 pezzi di formaggio - <i>pieces of cheese</i> 12
	5 pezzi di formaggio - <i>pieces of cheese</i> 18
	7 pezzi di formaggio - <i>pieces of cheese</i> 24

PRIMI

Gnocchi di patate fatti in casa con asparagi, spugnole, funghi prataioli e pomodoro fresco [1-2-4-6] <i>Homemade potatoes gnocchi with asparagus, morels, field mushrooms and fresh tomato</i>	18
Tjarin tagliati a mano con ragù di salsiccia [1-2-4-6] <i>Homemade "tjarin" with sausage and tomato sauce</i>	15
Agnolotti del plin fatti in casa al sugo d'arrosto [1-2-4-6] <i>Homemade ravioli with roasted veal sauce</i>	16

VEGETARIANO DEL GIORNO

Tartrà al Parmigiano con composta di pomodori, taccole e cialda al Parmigiano [2-4-5] <i>Parmigiano flan with tomatoes compote, snow peas and Parmigiano wafer</i>	15
---	----

LA PIOLA

SECONDI

Coscia di faraona al forno con subric di patate e insalata dell'orto [4-6] <i>Roasted guinea fowl leg with potatoes tortino and garden salad</i>	22
Tagliata di fassona con subric di patate e insalata dell'orto (30 min.) [4] <i>Veal steak with potatoes tortino and garden salad</i>	23

DOLCI

Bunet al cioccolato [1-2-4-5] <i>Chocolate and amaretti flan</i>	8
Gelato Cavour (gusto crema, frutta candita, confettura d'albicocche) [1-2-4] <i>Cavour ice cream (cream flavour, candied fruits and apricots jam)</i>	8
Semifreddo al torrone Relanghe con salsa caramellata al caffè [2-4-5] <i>Relanghe nougat parfait with caramelized coffee sauce</i>	8
Fragole del Roero con gelato al fiordilatte e meringa [2-4] <i>Roero strawberries with fiordilatte ice cream and meringue</i>	9
Torta di mele rovesciata con salsa alla nocciola [1-2-4-5] <i>Apple pie with hazelnut sauce</i>	9
Il nostro gianduiotto con salsa ai lamponi e biscotto alle nocciole [1-2-4-5] <i>Hazelnuts gianduiotto cream with raspberries sauce and hazelnuts crumble</i>	9



Café gourmand (caffè espresso con degustazione di dolci Relanghe) [2-4-5] <i>Café gourmand (espresso with tasting of Relanghe sweets)</i>	7
--	---



Coperto	2
---------	---

LA PIOLA

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Per motivi igienico-sanitari, tutti i nostri prodotti sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura positivo o negativo.

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.

For health and hygiene reasons, all our products have been subjected to positive or negative temperature reduction.

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*



**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	€
Carbata	VERMOUTH ROSSO	-	7
Carbata	AMARO "GARBATO"	-	8
Ceretto	BAROLO CHINATO	-	6