

# Menù degustazione

## Entrée

*Vitello tonnato alla vecchia maniera*  
*Veal tonnato with old style thuna sauce*

*La battuta di fassone piemontese con scaglie di parmigiano e tartufo nero*  
*Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle*

*Tortino di cardi gobbi con fonduta*  
*Tart of cardoons and cheese fondue*

≈

*Ravioli del plin ai tre arrosti nel loro ristretto*  
*Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce*

*oppure*

*or*

*Risotto carnaroli De Tacchi mantecato ai carciofi*  
*Risotto carnaroli with artichokes*

≈

*Guancia di vitello fassone piemontese al Barolo*  
*The typical braised beef jowl in Barolo wine sauce*

*Oppure*

*or*

*Capretto di Alta Langa arrostito al forno con verdure*  
*Roast baby goat from Alta Langa and vegetables*

*Selezione di formaggi piemontesi con cugnà*  
*Selection of cheeses from Piemonte and cugnà*

*oppure*

*or*

*Tris di dolci tipici*  
*Tasting of three typical desserts*

*€ 48,00 bevande escluse*  
*Drinks exclude*

# Antipasti

*Degustazione di antipasti tipici*

*Tasting of typical appetizers*

€ 17,00

*Vitello tonnato alla vecchia maniera*

*Veal tonnato with old style thuna sauce*

€ 15,00

*Tonno di coniglio grigio di Carmagnola, olive Taggiasche*

*pomodori secchi e giardiniera di verdure*

*Carmagnola gray rabbit tuna, taggiasca olives, sun dried tomatos and pickled vegetable*

€ 15,00

*Millefoglie di peperoni con tonno, acciughe e capperi di Pantelleria*

*Roasted peppers with thuna, anchovies, capers and green salad*

€ 15,00

*La battuta di fassone con scaglie di parmigiano e tartufo nero*

*Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle*

€ 15,00

*Terrina di fegato grasso di anatra ai fichi, marmellata di cipolle rosse e zenzero*

*Duck foie gras terrine with figs and red onion jam and ginger*

€ 18,00

*Crudo di gambero rosso, finissima di carciofi e caviale di salmone*

*Raw red shrimp, finest artichokes and salmon caviar*

€ 18,00

*Tortino di cardi gobbi con fonduta di Raschera*

*Tart of cardoons and Raschera cheese fondue*

€ 15,00

*Insalata tiepida di quaglia, castagne, melograno, il suo uovo fritto e tartufo nero*

*Warm quail salad with chestnuts, pomegranates, quail egg and black truffle*

€ 15,00

*Capresante su crema di zucca allo zafferano di Bossolasco e porri croccanti*

*Scallops on pumpkin cream with Bossolasco saffron and crisp leeks*

€ 18,00

*Cipolla ripiena di salsiccia di Bra e taleggio*

*Onion stuffed with Bra sausage and taleggio cheese*

€ 15,00

# *Primi piatti*

*Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto*  
*Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce*

*€ 15,00*

*Tortelli alla barbiçtola rossa ripieni di gorgonzola ,*  
*salsa di pere e crumble alle noci*  
*Red beçtroot tortelli stuffed with gorgonzola, pear sauce and walnut crumble*

*€ 15,00*

*Tagliolini ai 40 tuorli alla salsiccia di Bra*

*Thin noodles home made with Bra sausage ragù*

*€ 15,00*

*Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e salvia croccante*

*Potatoes gnocchi filled with Castelmagno cheese and sage*

*€ 16,00*

*Lasagnetta gratinata agli asparagi e burrata con pesto di basilico*

*Lasagnetta gratin with asparagus, burrata and basil pesto*

*€ 15,00*

*Cannelloni di anatra e spinaci, il suo fondo e tartufo nero*

*Cannelloni with duck, spinach and black truffles*

*€ 16,00*

*Tortelli di baccalà e patate su passata di broccoli e pomodori confit*

*Cod and potatoes tortelli, broccoli fondue and confit tomatoes*

*€ 16,00*

*Risotto carnaroli De Tacchi mantecato ai carciofi e cuore di fonduta*

*Risotto carnaroli with artichokes and cheese fondue*

*€ 16,00*

# *Secondi piatti*

*Guancia di vitello fassone al Barolo ,soffice di patate e spinaci*  
*The typical braised beef jowl in Barolo wine sauce*

€ 18,00

*Scaloppa di pesce alla ligure*  
*Sea fish escalope with tomato,olives,capers*

€ 22,00

*Maialino da latte laccato al miele ,salsa agrodolce e cipollotti caramellati*  
*Honey-glazed suckling pig, sweet and sour sauce, caramelized onions and pumpkin*

€ 18,00

*Capretto di Alta Langa arrostito al forno con verdure*  
*Roast baby goat from Alta Langa and vegetables*

€ 18,00

*Filetto di vitello con scaloppa di fegato grasso di anatra e zucca caramellata*  
*Veal fillet with duck foie gras escalope and caramelized pumpkin*

€ 30,00

*Tagliata di vitello fassona ,scaglie di parmigiano e riduzione al Barbera*  
*Cut of fassona veal with Parmesan cheese and reduction of Barbera wine*

€ 20,00

*Uovo morbido ,cuore di cardo gobbo e fonduta*  
*Soft egg , cardoons ,fondue cheese cream*

€ 15,00

*Fritto di bistecchine di agnello,verdure e semolino dolce*  
*Fried lamb chops, vegetables and sweet semolina*

€ 18,00

*Carrello dei formaggi piemontesi con eugnà e miele*  
*Selection of cheeses from Piemonte with eugnà and honey*

€ 15,00

# *I dolci*

*La Panna cotta con frutti di bosco*

*Panna cotta with berries*

€ 9,00

*Semifreddo al torrone d'Alba Relanghe con cioccolato caldo*

*Nougat Relanghe from Alba parfait with hot chocolate*

€ 9,00

*Tentazioni alla nocciola*

*Hazelnut temptations*

€ 9,00

*Sformato al cioccolato Domori Sambirano 72%,*

*cuore di cioccolato bianco e gelato al caramello salato*

*Domori Sambirano 72% chocolate pie white chocolate heart and salted caramel ice cream*

€ 9,00

*Tatin di mele renette con gelato al fiordilatte*

*Apples tatin with milk ice cream*

€ 9,00

*Bicchiere goloso al tiramisù*

*Delicious glass with tiramisu*

€ 9,00

*Cubo al gianduja ,croccante alla nocciola e salsa mou*

*Gianduja cube ,hazelnut crisp and toffee sauce*

€ 9,00

*Millefoglie di meringa e marroni di Cuneo*

*Meringue milfoil with Cuneo chestnut*

€ 9,00

*Bunet con pera martina caramellata al Barolo e gelato alla crema*

*Chocolate and amaretti pudding with martina pear in Barolo and ice cream vanilla*

€ 9,00

*I tre dolci tipici piemontesi*

*Tasting of three typical desserts*

€ 9,00

*I nostri gelati e sorbetti alla frutta*

*Our ice creams and fruit sorbets*

€ 9,00

