

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 funghi porcini con fonduta di Raschera
Tart of porcini mushrooms and Raschera cheese fondue

≈

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

oppure

or

Risotto carnaroli Acquerzello mantecato ai funghi porcini
Risotto carnaroli Acquerzello with porcini mushrooms

≈

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

€ 18,00

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Veal tonnato with old style thuna sauce

€ 15,00

Funghi ovuli reali con salsa al tuorlo d'uovo e prezzemolo

Real mushrooms with an egg sauce and parsley

€ 18,00

Tonno di coniglio grigio di Carmagnola, olive Taggiasche

pomodori secchi e giardiniera di verdure

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

€ 15,00

Millefoglie di peperoni di Cuneo con tonno, acciughe e capperi

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 di Sanremo, maionese di pomodoro e gelato al basilico

Raw red Sanremo shrimp, tomato mayonnaise and basil ice cream

€ 20,00

Tortino di funghi porcini con fonduta di Raschera

Tart of porcini mushrooms and Raschera cheese fondue

€ 15,00

Insalata tiepida di quaglia, asparagi, il suo uovo fritto e tartufo nero

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

€ 16,00

Spadellata di mare su crema di zucchine trombetta e pane croccante

Sautéed of sea fishies on trumpet courgette cream and crispy bread

€ 20,00

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 di pappà al pomodoro, salsa di burrata e polvere di olive nere
Tortelli with tomato burrata sauce and black olive powder
€ 15,00

Tagliolini ai 40 tuorli alla salsiccia di Bra
Thin noodles home made with Bra sausage ragù
€ 15,00

Tagliolini ai 40 tuorli ai funghi porcini
Thin noodles home made with porcini mushrooms
€ 16,00

Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e salvia croccante
Potatoes gnocchi filled with Castelmagno cheese and sage
€ 16,00

Lasagnetta gratinata agli asparagi con pesto di basilico
Lasagnetta gratin with asparagus and basil pesto
€ 15,00

Cannelloni di coniglio, il suo fondo crema di peperoni e nocciole
Cannelloni of rabbit with pepper cream and hazelnut
€ 16,00

Fettuccine di pasta al pomodoro con gamberi rossi e zucchine trombetta
Fettuccine with red prawns and courgettes
€ 18,00

Risotto carnaroli Acquerzello mantecato ai funghi porcini
Risotto carnaroli Acquerzello with porcini mushrooms
€ 15,00

Secondi piatti

Guancia di vitello Fassona al Barolo, soffice di patate e erbe

The typical braised beef jaw in Barolo wine sauce

€ 18,00

Scaloppa di pesce alla ligure

Fish escalope with tomato, potatoes, capers and olives

€ 22,00

Petto di anatra alle ciliegie griotte e miele con cipollotti caramellati

Duck breast with griotte cherries and honey with caramelized spring onions

€ 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 coppa di fungo porcino e fondo di bue

Veal fillet with cup of porcini mushrooms and brown beef sauce

€ 30,00

Tagliata di vitello Fassona, riduzione al Barbera, tartufo nero e tortino di patate

Cut of Fassona veal, reduction of Barbera wine, black truffle and potatoes tart

€ 20,00

Uovo morbido, funghi porcini e fonduta di parmigiano

Soft egg, porcini mushrooms and parmesan cheese cream

€ 15,00

Frittura di funghi porcini

Fry of porcini mushrooms

€ 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

Paris-Brest alla nocciola pralinata e gelato allo zabajone

Paris-Brest with praline hazelnut and zabaglione ice cream

€ 9,00

Sformato al cioccolato Domori Sambirano 72%,

cuore di pistacchio e gelato al caramello salato

Domori Sambirano 72% chocolate pie, pistachio heart and salted caramel ice cream

€ 9,00

Tatin di mele renette con gelato al cardamomo

Apples tatin with cardamom ice cream

€ 9,00

Zuppetta di fragole, gelato al fiordilatte e crumble di meringa

Strawberry soup, fiordilatte ice cream and meringue crumble

€ 9,00

Bunet al amaretto con crostatina alle amarene e gelato alla crema

Amaretto bunet with sour cherry tart and cream ice cream

€ 9,00

Cubo al gianduja, croccante alla nocciola e salsa mou

Gianduja cube, hazelnut crisp and toffee sauce

€ 9,00

Millefoglie di frutti di bosco e crema chantilly

Millefeuille of wild strawberries and Chantilly cream

€ 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

