

# 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*

≈

*Stinco di vitella fassone piemontese al Barolo*  
*The typical braised beef 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

*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 di Cunéo 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*

€ 16,00

*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

*Salmerino di torrente marinato con leggera affumicatura*

*barbabietola rossa e salsa al limone*

*Marinated and lightly smoked trout with beetroot and lemon sauce*

€ 16,00

*Tortino di funghi porcini con fonduta di Raschera*

*Tart of porcini mushrooms and Raschera cheese fondue*

€ 15,00

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

*Warm quail salad with quail egg and black truffle*

€ 16,00

*Spadellata di mare su crema di zucchine trombetta e pane croccante*

*Sautéed of sea fishis on trumpet courgette cream and crispy bread*

€ 20,00

*Cipolla ripiena di salsiccia e talleggio*

*Onion stuffed with sausage and talleggio 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 pappalardo 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 alle melanzane con pesto di basilico*  
*Lasagnetta gratin with eggplant 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 Aequerello mantecato ai funghi porcini*  
*Risotto carnaroli Aequerello with porcini mushrooms*  
€ 15,00

# *Secondi piatti*

*Stinco di vitella fassone al Barolo ,soffice di patate e erbe*

*The typical braised beef in Barolo wine sauce*

€ 18,00

*Scaloppa di pesce alla ligure*

*Fish escalope with tomato,potatoes,capers and olives*

€ 22,00

*Maialino da latte laccato al miele ,salsa agrodolce e cipollotti caramellati*

*Honey-glazed suckling pig, sweet and sour sauce and caramelized 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 vitella 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*

*Fried of porcini mushrooms*

€ 18,00

*Carrello dei formaggi piemontesi con eugnà e miele*

*Selection of cheeses from Piemonte with eugnà and honey*

€ 16,00

# *I dolci*

*La Panna cotta con frutti di bosco*

*Panna cotta with berries*

€ 9,00

*Semifreddo al torrone d'Alba con cioccolato caldo*

*Nougat 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 ai frutti di bosco, gelato al fiordilatte e crumble di meringa*

*Berries soup, milk ice cream and meringue crumble*

€ 9,00

*Bunet all' amaretto con pesca ripiena e gelato alla crema*

*Amaretto bunet with stuffed peach and ice cream*

€ 9,00

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

*Gianduja cube, hazelnut crisp and toffee sauce*

€ 9,00

*Millefoglie di fragoline 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





