

Piatti con tartufo bianco di Alba

La battuta di fassonç piemontesç con tartufo bianco
Vçal tartarç with white truffle

€ 45,00

Uovo in pasta alla Bergesç con tartufo bianco
Big raviolo with egg ,ricotta , spinaches and white truffle

€ 45,00

Risotto carnaroli con cuorç di fonduta ç tartufo bianco
Risotto with fondue cheese and white truffle

€ 45,00

Bottoni ripieni di polenta ,fonduta di fontina di Alpeggio ç tartufo bianco
Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and white truffle

€ 45,00

Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno ç tartufo bianco
Potato gnocchi stuffed with Castelmagno and white truffle

€ 45,00

Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco
Thin noodles home made with white truffle

€ 45,00

Uova al tegame con tartufo bianco
Fried eggs with white truffle

€ 40,00

Solç di fonduta ç funghi porcini con tartufo bianco
Cheese fondue with porcini mushrooms and white truffle

€ 55,00

Cubi di filetto di fassona ,crema di parmigiano,chips di patate viola ç tartufo bianco
Cubes of vçal fillet fassona , Parmesan cream and white truffle

€ 55,00

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 Aquerzello mantecato ai funghi porcini

Risotto carnaroli Aquerzello 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

Bottoni ripieni di polenta, fonduta di fontina di Alpeggio e tartufo nero
Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and black truffle

€ 16,00

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

