

Menu al tartufo bianco di Alba

Menu with white truffle of Alba

Entrée

La battuta di fassonè piemontèss con tartufo bianco

Veal tartare with white truffle

Cardi gobbi spadellati con fonduta e tartufo bianco

Cardoons ,cheese fondue and white truffle

Uovo in pasta alla Bergesè con tartufo bianco

Big raviolo with egg ,ricotta , spinaches and white truffle

Tagliolini ai trenta rossi con tartufo bianco

Thin noodles home made with white truffle

Cubi di filetto di vitello fassona su crema di parmigiano e tartufo bianco

Cubes of veal fillet fassona , parmesan cream and white truffle

Panna cotta al miele e tartufo bianco

Panna cotta ,honey and white truffle

€ 250,00 bevande escluse

Drinks exclude

Piatti con tartufo bianco di Alba

La battuta di fassonè piemontese con tartufo bianco

Veal tartare with white truffle

€ 55,00

Uovo in pasta alla Bergese con tartufo bianco

Big raviolo with egg, ricotta, spinaches and white truffle

€ 55,00

Risotto carnaroli con cuore di fonduta e tartufo bianco

Risotto with fondue cheese and white truffle

€ 55,00

Bottoni ripieni di polenta, fonduta di fontina di Alpeggio e tartufo bianco

Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and white truffle

€ 55,00

Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e tartufo bianco

Potato gnocchi stuffed with Castelmagno and white truffle

€ 55,00

Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco

Thin noodles home made with white truffle

€ 55,00

Uova al tegame con tartufo bianco

Fried eggs with white truffle

€ 45,00

Solè di fonduta e funghi porcini con tartufo bianco

Cheese fondue with porcini mushrooms and white truffle

€ 65,00

Cubi di filetto di fassona, crema di parmigiano, chips di patate viola e tartufo bianco

Cubes of veal fillet fassona, Parmesan cream and white truffle

€ 65,00

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 cardi gobbi con fonduta

Tart of cardoons and 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 j 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

€ 50,00 bevande escluse

Drinks exclude

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici

Tasting of typical appetizers

€ 20,00

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Veal tonnato with old style tuna sauce

€ 16,00

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

€ 16,00

Millefoglie di peperoni di Cuneo con tonno, acciughe e capperi

Roasted peppers with tuna, anchovies, capers and green salad

€ 16,00

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

Salmirino 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 cardi gobbì con fonduta

Tart of cardoons and cheese fondue

€ 16,00

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

Warm quail salad with quail egg and black truffle

€ 16,00

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

Scallops on pumpkin cream with Bossolasco saffron and crispy leeks

€ 18,00

Cipolla ripiena di salsiccia e taleggio

Onion stuffed with sausage and taleggio cheese

€ 16,00

Primi piatti

Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto
Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce
€ 16,00

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
€ 16,00

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 verdure autunnali con pesto di basilico
Lasagnetta gratin with autumn vegetables and basil pesto
€ 16,00

Cannelloni di anatra e spinaci con salsa al fegato grasso
Cannelloni with duck, spinach and duck foie gras sauce
€ 16,00

Fettuccine di farro monococco al ragù di mare e carciofi
Farro fettuccine with sea ragù and artichokes
€ 17,00

Risotto carnaroli Aequerzello mantecato ai funghi porcini
Risotto carnaroli Aequerzello with porcini mushrooms
€ 16,00

Secondi piatti

Stinco di vitello fassone al Barolo ,soffice di patate e erbe

The typical braised beef in Barolo wine sauce

€ 18,00

Baccalà ,crema di topinambur ,battuto di olive ,capperi e pomodori secchi

Cod , Jerusalem artichokes cream with olives , capers and dried tomatoes

€ 20,00

Maialino da latte laccato al miele ,salsa agrodolce e cipollotti

Honey-glazed suckling pig, sweet and sour sauce and 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 scaloppa di fegato grasso di anatra e zucca caramellata

Veal fillet with duck foie gras escalope and caramelized pumpkin

€ 32,00

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

€ 22,00

Uovo morbido ,funghi porcini e fonduta di parmigiano

Soft egg , porcini mushrooms and parmesan cheese cream

€ 16,00

Fritto di bistecchine di agnello, verdure e semolino dolce

Fried lamb chops, vegetables and sweet semolina

€ 20,00

Carrello dei formaggi piemontesi con cugnà e miele

Selection of cheeses from Piemonte with cugnà 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

