

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 Acquerello mantecato ai funghi porcini

Risotto carnaroli Acquerello with porcini mushrooms

Stinco di vitello 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

€ 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 con tonno, acciughe e capperi

Roasted peppers with tuna, anchovies, capers

€ 16,00

La battuta di fassone con scaglie di parmigiano e tartufo nero

Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle

€ 17,00

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

€ 20,00

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

Real mushrooms with an egg sauce and parsley

€ 18,00

Tortino di funghi porcini con fonduta di Raschera

Tart of porcini mushrooms and Raschera cheese fondue

€ 16,00

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

Warm quail salad with asparagus, quail egg and black truffle

€ 17,00

Spadellata di mare su crema di trombette, pane croccante e olio evo al basilico

Sautéed of sea fishis, trumpet courgette cream, crispy bread and basil oil

€ 20,00

Cipolla ripiena di salsiccia e talleggio

Onion stuffed with sausage and talleggio 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
€ 17,00

Tortelli ripieni di parmigiana di melanzane
Tortelli stuffed with parmesan eggplant
€ 17,00

Tagliolini ai 40 tuorli alla salsiccia di Bra
Thin noodles home made with Bra sausage ragù
€ 17,00

Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e salvia croccante
Potatoes gnocchi filled with Castelmagno cheese and sage
€ 17,00

Lasagnetta gratinata alle zucchine trombetta con pesto di basilico
Lasagnetta gratin with courgettes trombetta and basil pesto
€ 17,00

Cannelloni di anatra e spinaci con salsa al fegato grasso e tartufo nero
Cannelloni with duck, spinach, foie gras sauce and black truffle
€ 18,00

Fettuccine allo zafferano, calamaretti e zucchine
Fettuccine with safran, squid and courgettes
€ 18,00

Risotto carnaroli Acquerello mantecato ai funghi porcini
Risotto carnaroli Acquerello with porcini mushrooms
€ 17,00

Tagliolini ai 40 tuorli ai funghi porcini
Thin noodles home made with porcini mushrooms
€ 17,00

Secondi piatti

Stinco di vitella fassone al Barolo ,soffice di patate e erbette

The typical braised beef in Barolo wine sauce

€ 18,00

Scaloppa di pesce, salsa mugnaia e chips di patate viola

Fish escalope with, mugnaia sauce and purple potato chips

€ 22,00

Coscia di anatra alle ciliegie griotte e miele cipollotto rosso di Tropea

Confit duck leg with griotte cherries and honey, Tropea red onion

€ 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

€ 32,00

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

€ 22,00

Uovo morbido, funghi porcini, fonduta di Raschera e crumble di parmigiano

Soft egg, porcini mushrooms and Raschera cheese cream, parmesan crumble

€ 18,00

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

€ 10,00

Semifreddo al torrone d'Alba con cioccolato caldo

Nougat from Alba parfait with hot chocolate

€ 10,00

Parfait ai 4 cioccolati (bianco, latte, fondente e gianduja) e gelato alla fava tonka

Parfait with 4 chocolates and tonka bean ice cream

€ 10,00

Sformato al cioccolato Araguanì cuore al pralinato e gelato al caramello salato

Araguanì chocolate pie, praline heart and salted caramel ice cream

€ 10,00

Tatin di mele renette con gelato al cardamomo

Apples tatin with cardamom ice cream

€ 10,00

Aspic di fragole e Moscato, cupola di cioccolato bianco e sorbetto al mojito

Strawberries and Moscato aspic, white chocolate dome and mojito sorbet

€ 10,00

Millefoglie di frutti di bosco e crema chantilly

Millefeuille of with berries and chantilly cream

€ 10,00

Bunet all' amaretto con pesca ripiena e gelato allo zabajone

Amaretto bunet with stuffed peach and zabajone ice cream

€ 10,00

Cubo al gianduja, croccante alla nocciola e salsa mou

Gianduja cube, hazelnut crisp and toffee sauce

€ 10,00

Paris -Brèst al Tiramisù con gelato alla vaniglia

Paris -Brèst tiramisù taste and vanilla ice cream

€ 10,00

I tre dolci tipici piemontesi

Tasting of three typical desserts

€ 10,00

I nostri gelati e sorbetti alla frutta

Our ice creams and fruit sorbets

€ 9,00

