

# *Menu al tartufo bianco di Alba*

*Menu with white truffle of Alba*

## *Entrée*

*La battuta di fassonè piemontese 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 Bergese con tartufo bianco*

*Big raviolo with egg, ricotta, spinaches and white truffle*

*Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco*

*Thin noodles home made with white truffle*

*Filetto di vitello fassona su crema di parmigiano e tartufo bianco*

*Fassona veal fillet, parmesan cream and white truffle*

*Selezione di robiolè e tartufo bianco*

*Selection of robiolè cheese and white truffle*

*Oppure*

*or*

*è*

*Gelato al fiordilatte, marroni e tartufo bianco*

*Milk ice cream, chestnuts and white truffle*

*€ 150,00 bevande escluse*

*Drinks exclude*

## *Piatti con tartufo bianco di Alba*

*La battuta di fassone piemontese con tartufo bianco*

*Veal tartare with white truffle*

€ 35,00

*Uovo in pasta alla Bergese con tartufo bianco*

*Big raviolo with egg, ricotta, spinaches and white truffle*

€ 35,00

*Tortelli ripieni di polenta, fonduta di fontina di Alpeggio e tartufo bianco*

*Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and white truffle*

€ 35,00

*Bottoni ripieni di fonduta con tartufo bianco*

*Buttons filled with fondue and white truffle*

€ 35,00

*Risotto carnaroli con cuore di fonduta e tartufo bianco*

*Risotto with fondue cheese and white truffle*

€ 35,00

*Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco*

*Thin noodles home made with white truffle*

€ 35,00

*Uova al tegame con tartufo bianco*

*Fried eggs with white truffle*

€ 30,00

*Filetto di vitello fassona su crema di parmigiano e tartufo bianco*

*Fassona veal fillet, parmesan cream and white truffle*

€ 45,00

*Uovo morbido, cuore di cardo gobbo di Nizza, fonduta e tartufo bianco*

*Soft egg, heart of cardoons and cheese fondue*

€ 35,00

# *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 di Nizza 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*

*Risotto carnaroli Acquarello mantecato ai carciofi*

*Risotto carnaroli with artichokes*

*Guancia di vitello fassone piemontese al Barolo*

*The typical braised veal 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*

*€ 55,00 bevande escluse*

*Drinks exclude*

# Antipasti

*Degustazione di antipasti tipici*

*Tasting of typical appetizers*

€ 22,00

*Vitello tonnato alla vecchia maniera*

*Veal tonnato with old style thuna sauce*

€ 17,00

*Millefoglie di peperoni con tonno, acciughe e capperi*

*Roasted peppers with thuna, anchovies, capers*

€ 17,00

*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*

€ 17,00

*La battuta di fassone con scaglie di parmigiano e tartufo nero*

*Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle*

€ 18,00

*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*

€ 22,00

*Tortino di cardi gobbi di Nizza con fonduta*

*Tart of cardoons and cheese fondue*

€ 17,00

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

*Warm quail salad with, quail egg and black truffle*

€ 17,00

*Capresante su crema di zucca e porri croccanti*

*Scallops on pumpkin cream wit and crispy leeks*

€ 20,00

*Cipolla ripiena di salsiccia e taleggio*

*Onion stuffed with sausage and taleggio cheese*

€ 17,00

# *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 polenta, fonduta di fontina di alpeggio*  
*Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue*  
€ 17,00

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

*Tortelli di capone nel suo brodo di cottura*  
*Capon tortelli in its cooking broth*  
€ 17,00

*Gnocchi di patate ripieni al Castelmagno e salvia croccante*  
*Potatoes gnocchi filled with Castelmagno cheese and sage*  
€ 18,00

*Lasagnetta gratinata alla zucca e porri*  
*Lasagnetta gratin with pumpkin and leeks*  
€ 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*  
€ 20,00

*Fettuccine di farro, gamberi rossi e crema di broccoli*  
*Fettuccine with farro, prawns and broccoli cream*  
€ 20,00

*Risotto carnaroli Acquarello mantecato ai carciofi*  
*Risotto carnaroli with artichokes*  
€ 17,00

# *Secondi piatti*

*Guancia di vitella fassone al Barolo, soffice di patate e spinaci*  
*The typical braised veal jowl 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*  
*Honey-glazed suckling pig, sweet and sour sauce and onions*

€ 20,00

*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*

€ 35,00

*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, cuore di cardo gobbo di Nizza e fonduta*  
*Soft egg, heart of cardoons and cheese fondue*

€ 18,00

*Fritto di bistecchine di agnello, verdure e semolino dolce*  
*Fried lamb chops, vegetables and sweet semolina*

€ 20,00

*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*

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

*Domori chocolate pie, praline heart and salted caramel ice cream*

*€ 10,00*

*Tatin di mele renette con gelato al fiordilatte*

*Apples tatin with milk ice cream*

*€ 10,00*

*Savarin di nocciole, il suo gelato e zabajone al Moscato*

*Hazelnut savarin, ice cream and Moscato zabajone*

*€ 10,00*

*Millefoglie di meringa e marroni di Cuneo e salsa di caki*

*Meringue milfoil with Cuneo chestnut and persimmon sauce*

*€ 10,00*

*Bunet all'amarretto con pera martina al Barolo*

*Amarretto bunet with martina pear in Barolo*

*€ 10,00*

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

*Gianduja cube, hazelnut crisp and toffee sauce*

*€ 10,00*

*I tre dolci tipici piemontesi*

*Tasting of three typical desserts*

*€ 10,00*

*I nostri gelati al pistacchio, nocciola e fiordilatte*

*Our ice creams pistachio, hazelnut and milk cream*

*€ 9,00*

*I nostri sorbetti alla frutta*

*Our fruit sorbets*

*€ 9,00*









