

Menù degustazione

Entrée

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Veal tonnato with old style thuna sauce

La battuta di Fassone piemontese con scaglie di parmigiano

Veal tartare with parmigiano cheese

Tortino di asparagi con fonduta di Raschera

Tart of asparagus 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 Acquarello mantecato agli asparagi

Risotto carnaroli with asparagus

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

€ 18,00

Millefoglie di peperoni con tonno ,acciughe e capperi

Roasted peppers with thuna , anchovies ,capers

€ 18,00

Cubi di lingua di vitello ,salsa verde e rossa , giardiniera di verdure

Veal tongue cubes, green and red sauce ,pickled vegetable

€ 18,00

La battuta di fassone con scaglie di parmigiano e tartufo scorzone

Veal tartare with parmigiano cheese and black truffle

€ 18,00

Terrina di fegato grasso di anatra alle albicocche con

marmellata di cipolle rosse e zenzero

Duck foie gras terrine with apricot and red onion jam and ginger

€ 22,00

Tortino di asparagi con fonduta di Raschera

Tart of asparagus and Raschera cheese fondue

€ 18,00

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

Warm quail salad with asparagus ,quail egg and black truffle

€ 18,00

Spiedino di pesce in ramo di ulivo,battuto di olive e insalatina di carciofi

Fish skewer in olive branch, chopped olives and artichoke salad

€ 22,00

Cipolla ripiena di salsiccia e taleggio

Onion stuffed with sausage and taleggio cheese

€ 18,00

Primi piatti

Ravioli del plin ai tre arrostiti nel loro ristretto
Typical ravioli "del plin" stuffed with meat, vegetables and beef sauce
€ 18,00

Ravioli di maiale nero di Cherasco, il suo fondo e scalogno brasato
Ravioli filled with roast black Cherasco pork and braised shallots
€ 18,00

Tagliolini ai 40 tuorli alla salsiccia di Bra
Thin noodles home made with Bra sausage ragù
€ 18,00

Tagliolini ai 40 tuorli ai funghi spugnone
Thin noodles home made with morel mushrooms
€ 18,00

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

Lasagnetta alla parmigiana di melanzane con pesto di basilico
Lasagnetta with eggplant, burrata and basil pesto
€ 18,00

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 pasta al pomodoro con ragù di pesce bianco alla ligure
Fettuccine with white fish ragout, olives, cherry tomatoes and pine nuts
€ 20,00

Cappellacci verdi di sairass e agretti al burro di montagna e parmigiano
Green tortelli of sairass and agretti with mountain butter and parmesan
€ 18,00

Risotto carnaroli Acquarollo mantecato agli asparagi
Risotto carnaroli with asparagus
€ 18,00

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 San Pietro con asparagi, maionese al limone e chips di patate viola
Fish escalope with asparagus, lemon mayonnaise and violet potatoes chips

€ 22,00

Faraona in salmì su crostone di polenta con il patè di fegato e cavolo nero
Jugged guinea fowl on toasted polenta with liver patè and black cabbage

€ 20,00

Capretto di Alta Langa al forno con verdure
Roast baby goat from Alta Langa and vegetables

€ 20,00

Filetto di vitello con coppa di fungo porcino e fondo di bue
Veal fillet with cup of porcini mushrooms and brown beef sauce

€ 35,00

Scamone di vitella fassona, riduzione al Barbera e tartufo nero
Cut of fassona veal, reduction of Barbera wine and black truffle

€ 22,00

Uovo morbido, asparagi e fonduta di Raschera
Soft egg, asparagus and Raschera 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 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

€ 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 alla vaniglia

Apples tatin with vanilla ice cream

€ 10,00

Paris-Brest alla nocciola

Hazelnut Paris-Brest

€ 10,00

Millefoglie di frutti di bosco e crema chantilly

Millefeuille of wild strawberries and Chantilly cream

€ 10,00

Crostatina di fragole, crema al limone e gelato al fiordilatte

Strawberry tart, lemon cream and milk ice cream

€ 10,00

Cubo al gianduja, salsa mou e gelato al pistacchio

Gianduja cube and toffee sauce and pistachio ice cream

€ 10,00

Il nostro Tiramisù

Tiramisù

€ 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

