

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 vialone nano De Tacchi mantecato ai funghi porcini

Risotto De Tacchi vialone nano with porcini mushrooms

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

*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

€ 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 funghi porcini con fonduta di Raschera

Tart of porcini mushrooms and Raschera cheese fondue

€ 18,00

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

Warm quail salad ,quail egg and black truffle

€ 18,00

Spiedino di pesce in ramo di ulivo,battuto di olive e julienné di verdure

Fish skewer in olive branch, chopped olives and raw vegetables

€ 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 Cavour, il suo fondo e scalogno brasato
Ravioli filled with roast black Cavour 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 porcini
Thin noodles home made with porcini 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 coniglio con salsa ai peperoni e polvere di olive nere
Cannelloni with rabbit, pepper sauce and black olive powder

€ 18,00

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 boraggine al burro di montagna e parmigiano
Green tortelli of sairass and borage with mountain butter and parmesan

€ 18,00

Risotto vialone nano De Tacchi mantecato ai funghi porcini
Risotto De Tacchi vialone nano with porcini mushrooms

€ 18,00

Secondi piatti

Guancia di vitella fassona al Barolo ,soffice di patate e erbette
The typical braised veal jowl in Barolo wine sauce

€ 18,00

Scaloppa di pescato ,zucchine trombetta ,maionese al limone e chips di patate viola
Fish escalope with lemon mayonaisse and violet potatoes chips

€ 22,00

Faraona in salmì su crostone di pan brioche con il suo patè di fegato
Jugged guinea fowl on toasted brioche bread with liver patè

€ 20,00

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

€ 20,00

Filetto di vitello con scaloppa di fegato grasso di anatra al Marsala Florio
Veal fillet and duck foie gras escalope with Florio Marsala

€ 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 ,funghi porcini con fonduta e crumble di parmigiano
Soft egg , porcini mushrooms ,cheese cream and parmesan crumble

€ 18,00

Frittura di funghi porcini

Fried of porcini mushrooms

€ 18,00

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

Savarin di nocciole, il suo gelato e zabajone al Moscato

Hazelnut savarin, ice cream and Moscato zabajone

€ 10,00

Millefoglie di frutti di bosco e crema chantilly

Millefeuille of wild strawberries and Chantilly cream

€ 10,00

Bunet all' amaretto con pesca ripiena e gelato alla crema

Amaretto bunet with stuffed peach 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

