

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 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

Panna cotta in purezza e tartufo bianco

Panna cotta and white truffle

€ 250,00 bevande escluse

Drinks exclude

Piatti con tartufo bianco di Alba

La battuta di fassone piemontese con tartufo bianco

Veal tartare with white truffle

€ 45,00

Uovo in pasta alla Bergese con tartufo bianco

Big raviolo with egg, ricotta, spinaches and white truffle

€ 45,00

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

Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and white truffle

€ 45,00

Risotto carnaroli con cuore di fonduta e tartufo bianco

Risotto with fondue cheese and white truffle

€ 45,00

Ravioli del plin ripieni di fonduta con tartufo bianco

Ravioli filled with fondue and white truffle

€ 45,00

Tagliolini ai 40 tuorli con tartufo bianco

Thin noodles home made with white truffle

€ 45,00

Uova al tegame con tartufo bianco

Fried eggs with white truffle

€ 40,00

Sole di fonduta e funghi porcini con tartufo bianco

Cheese fondue with porcini mushrooms and white truffle

€ 50,00

Filetto di vitello fassona su crema di parmigiano e tartufo bianco

Fassona veal fillet, parmesan cream and white truffle

€ 50,00

Selezione di robiolo e tartufo bianco

Selection of robiolo cheese and white truffle

€ 40,00

Panna cotta in purezza e tartufo bianco

Panna cotta and white truffle

€ 40,00

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

or

Risotto vialone nano Dg Tacchi mantecato ai funghi porcini
Risotto Dg 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 di Cuneo con tonno , acciughe e capperi

Roasted Cuneo 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 ai fichi , marmellata di cipolle rosse e zenzero

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

€ 24,00

Tortino di cardi gobbi di Nizza con fonduta

Tart of cardoons and cheese fondue

€ 18,00

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

Warm quail salad with, quail egg and black truffle

€ 18,00

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

€ 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 di verdure autunnali e burrata con pesto di basilico
Lasagnetta with autumn vegetables, burrata and basil pesto
€ 18,00

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

Bottoni ripieni di polenta, fonduta di fontina e tartufo nero
Ravioli stuffed with polenta, fontina cheese fondue and black truffle
€ 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 erbe
The typical braised veal jowl in Barolo wine sauce

€ 18,00

Scaloppa di pesce, carciofi, maionese al limone e chips di patate viola
Fish escalope with artichokes, lemon mayonnaise and violet potatoes chips

€ 22,00

Faraona in salmi su crostace 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, 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 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 Domori, 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 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 meringa e marroni di Cuneo e salsa di caki

Meringue milfoil with Cuneo chestnut and persimmon sauce

€ 10,00

Bunet con pera martina al Barolo e gelato alla crema

Chocolate and amaretti pudding with martina pear in Barolo and 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

