

L'Antipasto

Trancio di Filetto di Merluzzo cotto a vapore
su crema parmantier al nero di Seppia

Girello di Fassona piemontese all'albese
con extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano
o

La cruda di Vitella battuta al coltello

Petto d'Anatra al sale dolce di Cervia
su insalatina di campo con emulsione al balsamico

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Souffle' di erbe con fonduta di Fontina dolce

Cuore di carciofo con crema di funghi

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

* Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

* Tartare di Tonno Pinna Gialla

* Tris di crudo di Pesce di Mazara del Vallo

* NON SEMPRE DISPONIBILE

Il Primo Piatto

** Raviolini dal plin di Langa fatti a mano con ripieno di Vitello
al Burro di malga e salvia

o

Ragu' di Carne

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli ai Funghi Porcini

o

al Ragu' di Carne

** Gnocchi di patata fatti a mano
al burro di malga, semi di papavero e Parmigiano

o

al Pomodoro

o

al Ragu' di Carne

** Ravioli quadri di Boraggine al Burro di malga ed erbe aromatiche

**abbattuti a temperatura controllata

Il Secondo Piatto

Guanciaie di Fassone Piemontese

cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura

Cappello del Prete di Fassone piemontese Brasato al Barolo

Coniglio nostrano in porchetta al forno

Cardi gobbi dorati al burro con Fonduta

**Costine di Agnello fritte impanate

Tagliata di Tonno Pinna Gialla

Filetto di Vitella Fassona piemontese ai Ferri
o al Pepe Verde

Contorni: Verdure cotte di stagione lessate o al burro

Formaggi piemontesi misti

**abbattuti a temperatura controllata

Il Dolce

Panna cotta

Bunet al cioccolato e amaretti

Bunet all'amaretto

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

Semifreddo allo yogurt e mirtillo

Mattone di Langa

Pere cotte caramellate al Moscato d'Asti

Piccolo Menu' degustazione

Girello di Fassona piemontese all'albese
con extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano

Raviolini dal plin di Langa fatti a mano con ripieno di Vitello
al Burro di malga e salvia

Guanciaie di Fassone Piemontese cotto a bassa temperatura
con suo fondo di cottura

contorno di stagione

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

Menu' degustazione

Calice di Alta Langa con apribocca

La cruda di Vitella battuta al coltello
con extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano
Souffle' di Erbette con fonduta di Fontina dolce

Raviolini dal plin di Langa fatti a mano con ripieno di Vitello
al Burro di malga e salvia
Tajarin piemontesi dei trenta tuorli
ai Funghi Porcini

Cappello del Prete di Fassone piemontese Brasato al Barolo
contorno di stagione

Tris di formaggi piemontesi

Bunet al cioccolato e amaretti