

L'ANTIPASTO

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

La cruda di vitella battuta al coltello

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

Tondino di coscia di Vitella piemontese con salsa tonnata

Soufflè di erbe con Fonduta di Fontina dolce

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

Ostriche Celine di Cancale (6 pz) (non sempre disponibile)

Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

(non sempre disponibile)

Tartare di Tonno Pinna Gialla (non sempre disponibile)

Tris di crudo di Pesce di Mazara del Vallo e Tartare di Tonno

(non sempre disponibile)

Trancio di Filetto di Merluzzo a vapore

su crema parmantier al nero di Seppia

IL PRIMO PIATTO

*Raviolini del plin di Langa fatti a mano
con ripieno di Vitello al Burro di malga e salvia
o al Ragù' di Carne

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli ai Funghi Porcini
o al Ragù' di Carne

*Gnocchi di patata di Mombarcaro fatti a mano
al Burro di malga, semi di papavero e Parmigiano
o al Pomodoro
o al Ragù' di Carne

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

Il classico Minestrone di Verdure

IL SECONDO PIATTO

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

Cappello del Prete Brasato al Barolo

Coniglio di garenna in porchetta al forno

Asparagi nostrani con Fonduta di Fontina dolce

*Costine di Agnello fritte impanate

Tagliata di Tonno Pinna Gialla (non sempre disponibile)

Filetto di Vitella Fassona piemontese
ai Ferri o al Pepe verde

Contorni : verdure cotte di stagione lessate o al burro

Insalata verde o mista

Formaggi piemontesi misti

IL DESSERT

Panna cotta

Bunet della Nonna Ines

Bunet agli amaretti di Mombaruzzo

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

Semifreddo allo yogurt e mirtillo

Mattone di Langa

Coppa di fragole Candonga e frutti di Bosco al Moscato d'Asti