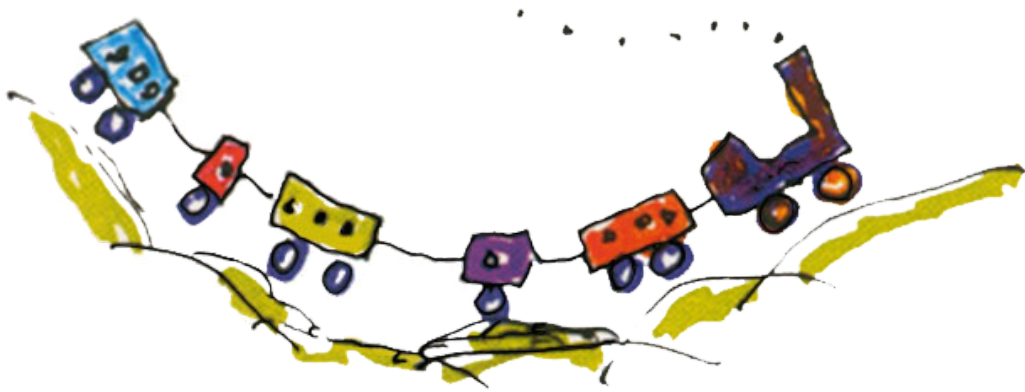


IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti
da Fabrizio e Cristina

L'APERITIVO

Calice di Bollicine Alta Langa

Calice di Bollicine Asti Secco

Spritz Aperol /Campari

Aperitivo Analcolico

MENÙ DI TRADIZIONE

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Soufflè ai cardi gobbi con Fonduta di Fontina

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura

Contorno di stagione

Bunet della nonna Ines

PICCOLO MENÙ

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

Raviolini del plin al burro di malga e salvia

Cappello del prete brasato al Barolo
Contorno di stagione

Panna Cotta

MENÙ DINAMICO

Peperoni scottati al forno
con salsa di tonno e acciughe

Gnocchi di patata di Mombarcaro fatti a mano
al Burro di malga, semi di papavero e Parmigiano

Bunet all'Amaretto

L'ANTIPASTO

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

La cruda di vitella battuta al coltello

Tondino di coscia di Vitella piemontese
con salsa tonnata

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

Soufflè ai cardi gobbi con Fonduta di Fontina

Cotechino casereccio di nostra produzione con
Lenticchie

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)

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 quaranta 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 e Ricotta
al Burro di malga ed erbe aromatiche

Il classico Minestrone

IL SECONDO PIATTO

Guancia di Fassone Piemontese

cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura

Cappello del Prete Brasato al Barolo

Coniglio di Garenna in porchetta

Costine di Agnello fritte

Filetto di Vitella Fassona piemontese ai ferri

o al pepe verde

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

Cardi gobbi di Nizza spadellati con Fonduta di
fontina

Formaggi piemontesi misti

Contorni : Verdure di stagione

patate fritte

insalata mista

insalata verde

insalata di carciofi crudi con scaglie di parmigiano

IL DESSERT

Panna cotta

Il Classico Bunet della Nonna Ines

Bunet agli amaretti di Mombaruzzo

Semifreddo al torrone d'Alba
nappato al fondente caldo

Semifreddo yogurt e mirtillo

Semifreddo alla nocciola e crema Chantilly

Semifreddo arancia e scaglie di cioccolato

Mattone di Langa

Pere Martin Sek cotte al Moscato d'Asti
