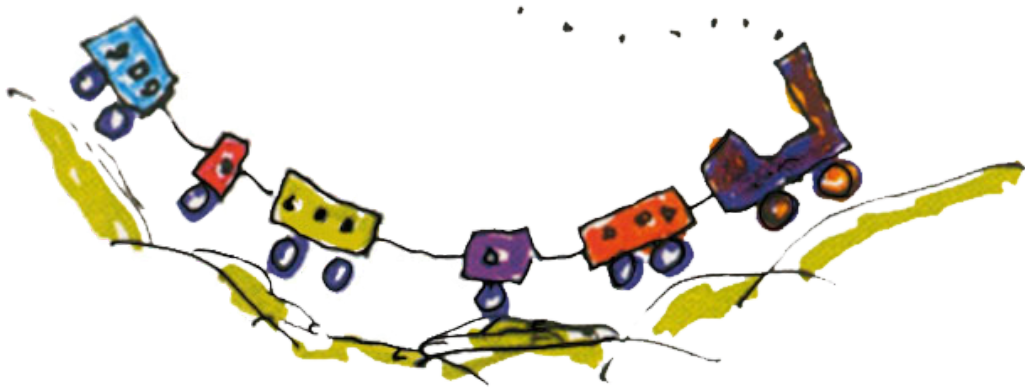


IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti
da Fabrizio e Cristina

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 di Nizza con Fonduta di
Fontina

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e
acciughe

Uovo Morbido al bicchiere con Tartufo Bianco d'Alba

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

(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 trenta tuorli ai Funghi Porcini
o al Ragù di Carne

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli al Burro di Malga
con tartufo Bianco d'Alba

(secondo disponibilità di mercato)

(il prezzo del tartufo è in funzione al peso e del prezzo giornaliero)

*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

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

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 con fonduta di fontina

Funghi Porcini Fritti (non sempre disponibile)

Formaggi piemontesi misti

Verdure cotte di stagione a vapore o al burro

Insalata Salanova verde

Insalata mista

IL DESSERT

Panna cotta

Bunet della Nonna Ines

Bunet agli amaretti di Mombaruzzo

Semifreddo al torrone d'Alba

nappato al fondente caldo

Semifreddo alla nocciola e crema Chantilly

Semifreddo allo yogurt e mirtillo

Semifreddo arancia e scaglie di cioccolato

Mattone di Langa

Pere Martine(o Maderna) cotte al Moscato d'Asti
