

## 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

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 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 Borrachine con burro di malga ed  
erbe aromatiche

## 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

Cappone nostrano di cortile al forno

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 dorati al burro con fonduta di fontina

Costine di Agnello fritte

Formaggi piemontesi misti

Contorni : verdure cotte di stagione a vapore o al burro

Insalata Salanova verde o mista

Insalata di Carciofi liguri con scaglie di parmigiano

# IL DESSERT

Panna cotta

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