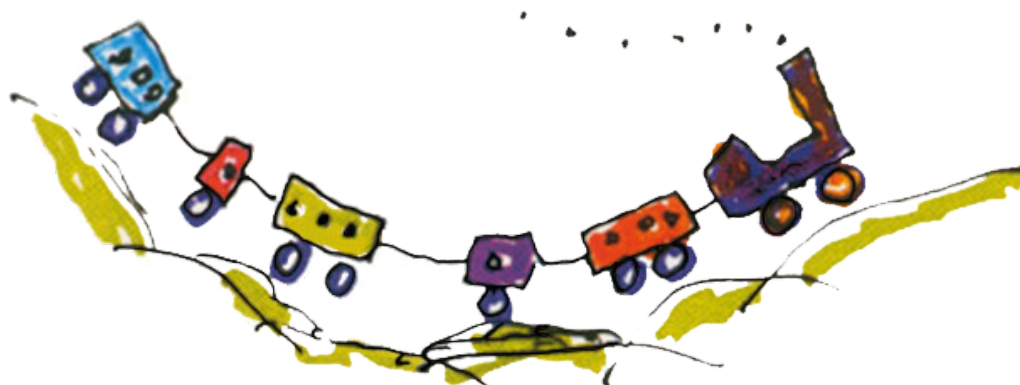


# IL NOSTRO MENÙ



## MENÙ DI TRADIZIONE

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

Soufflè alla cardi gobbi di Nizza con Fonduta di Fontina

---

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

---

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura  
Contorno di stagione

---

Bunet di nonna Ines

## PICCOLO MENÙ

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

---

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

---

Cappello del Prete Brasato al Barolo  
Contorno di stagione

---

Panna cotta

## 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

Cotechino casereccio con lenticchie

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)

Salmone Red King affumicato a fumo con crostini e avocado

(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

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

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

\*Gnocchi di patate 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 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

Tagliata di Tonno scottato con riduzione di soia

(non sempre disponibile)

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

Cardi gobbi di Nizza spadellati con Fonduta di  
fontina

Formaggi piemontesi misti

Contorni : Verdure di stagione

patate fritte

insalata mista

insalata verde



# 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 coscia cotte al Moscato d'Asti

---