

# 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

Fiore di zucchini padellato su vellutata di parmigiano

Soufflè di erbe con Fonduta di Fontina dolce

Peperoni scottati al forno  
con salsa di tonno e acciughe

# L'ANTIPASTO DI MARE

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 Boraggine  
al Burro di malga ed erbe aromatiche

# 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 impanate

Asparagi nostrani con Fonduta di Fontina dolce

Filetto di Vitella Fassona piemontese

ai ferri o al pepe verde

Tagliata di Tonno Pinna gialla (non sempre disponibile)

# 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

Mattone di Langa

Fragole e frutti di Bosco