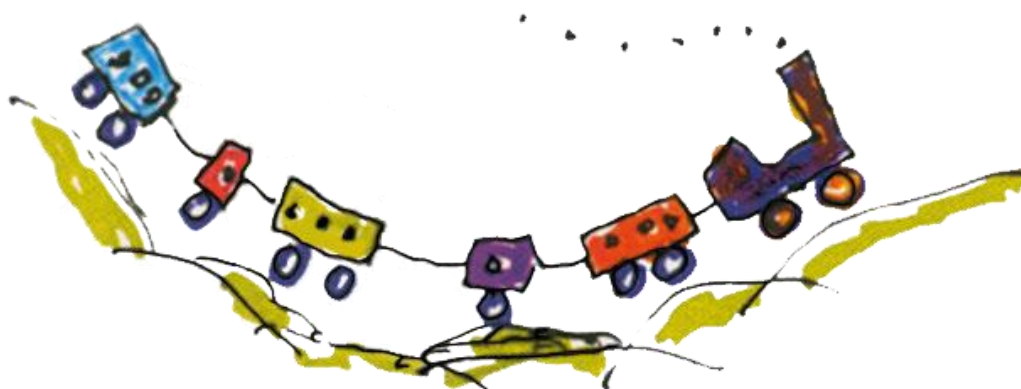


# IL NOSTRO MENÙ



## MENÙ DEGUSTAZIONE

La cruda di Vitella battuta al coltello  
extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano

Souffle' alla clorofilla con fonduta di Fontina

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

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli ai Funghi Porcini

Cappello del Prete di Fassone piemontese Brasato al Barolo  
Contorno di stagione

Bunet della Nonna

## PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli al Ragù' di carne

Guancia di Fassone cotto a bassa temperatura con suo  
fondo di cottura

Verdura di stagione

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

## MENÙ DINAMICO

Tondino di coscia di Vitella piemontese  
con salsa tonnata

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 alla clorofilla con Fonduta di Fontina

Cotechino casereccio con pure' di patate

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

## L'ANTIPASTO DI PESCE

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

(non sempre disponibile)

Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

(non sempre disponibile)

Tartare di Tonno , Avocado, Miele di Acacia, Extravergine, Soia e Sale  
nero di Cipro

(non sempre disponibile)

Caviale Iran Royal Select papalina 50 gr. (x 2 pers.)

con pane bianco (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 Borragine con 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

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

Asparagi con Fonduta di Fontina o alla Parmigiana

Formaggi piemontesi misti



# 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 yogurt e mirtillo

Semifreddo all'arancia e cioccolato

Mattone di Langa

Coppa di Fragole e Mirtilli con zucchero e limone