

L'Antipasto

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

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

La cruda di Vitella battuta al coltello

Petto d'Anatra cotto al sale dolce di Cervia
su insalatina di campo con emulsione al balsamico

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Soufflè di Cardi Gobbi con Fonduta di Fontina dolce

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

Cuore di carciofo con crema di Funghi

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

* Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

* Tartare di Tonno Pinna Gialla

* Tris di crudo di Pesce di Mazara del Vallo

* non sempre disponibile



Il Primo Piatto

** Raviolini dal plin di Langa fatti a mano
con ripieno di Vitello al Burro di malga e salvia
o 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 classico Minestrone di Verdure

**abbattuti a temperatura controllata



Il Secondo Piatto

Stinco di Fassone Piemontese cotto
a bassa temperatura con suo fondo di cottura

Cappello del Prete di Fassone piemontese Brasato al Barolo

Coniglio nostrano in porchetta al forno

Cardi Gobbi dorati con Fonduta di Fontina dolce

**Costolette di Agnello impanate fritte

Coscia di Faraona al forno in confit e sua emulsione

Tagliata di Tonno Rosso con balsamico allo zafferano
e Sale Grigio Bretone

Filetto di Vitella Fassona piemontese ai Ferri
o al Pepe Verde

Funghi Porcini fritti

Verdure cotte di stagione lessate o al burro

Tris di formaggi piemontesi misti

Orologio di formaggi piemontesi misti

**abbattuti a temperatura controllata



Il Dolce

Panna cotta

Bunet al cioccolato e amaretti

Bunet all'amaretto

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

Semifreddo allo yogurt e mirtillo

Mattone di Langa

Pere cotte caramellate al Moscato d'Asti

Calice di Moscato d'Asti

