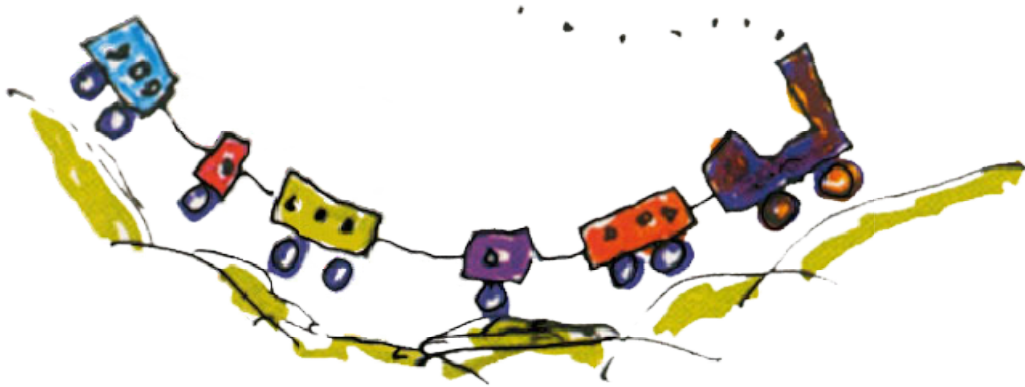


IL NOSTRO MENÙ



MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Souffle' alla clorofilla con Fonduta di Fontina

*Raviolini del plin fatti a mano con burro di malga e salvia

Cappello del prete Brasato al Barolo

Contorno di stagione

Bunet della nonna

€ 50,00

escluso bevande e coperto

PICCOLO MENÙ

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

Guancia di Fassone cotto a bassa temperatura

Contorno di stagione

Panna Cotta

€ 43,00

escluso bevande e coperto

MENÙ DINAMICO

Peperoni scottati al forno
con salsa di tonno e acciughe

Gnocchi di patata di Mombarcaro fatti a mano
al Burro di malga, semi di papavero e Parmigiano

Bunet all'Amaretto

€ 25,00

escluso bevande e coperto

L'ANTIPASTO

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

La cruda di vitella battuta al coltello con extravergine di oliva e scaglie di parmigiano

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

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

Ostriche Fines de Claire Marennes Olerons (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

*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 e Ricotta al Burro di malga ed erbe aromatiche

Minestrone di verdura

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 ed extravergine di oliva

Asparagi nostrani alla parmigiana o alla bismark

Formaggi piemontesi misti con miele e cugnà

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

Fragole con Moscato d'Asti

Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

* abbattuti a temperatura controllata

Chilometro zero (km 0) Pensa globale - mangia locale

Ci impegniamo ad acquistare prodotti a km 0 acquistati presso le aziende agricole vicine a noi.
Ci insegna a riscoprire la stagionalità dei prodotti del nostro territorio.

Il futuro si pianifica nel presente

Riduciamo assieme la produzione di rifiuti indifferenziati. Acquistiamo prodotti interamente riciclabili o compostabili.