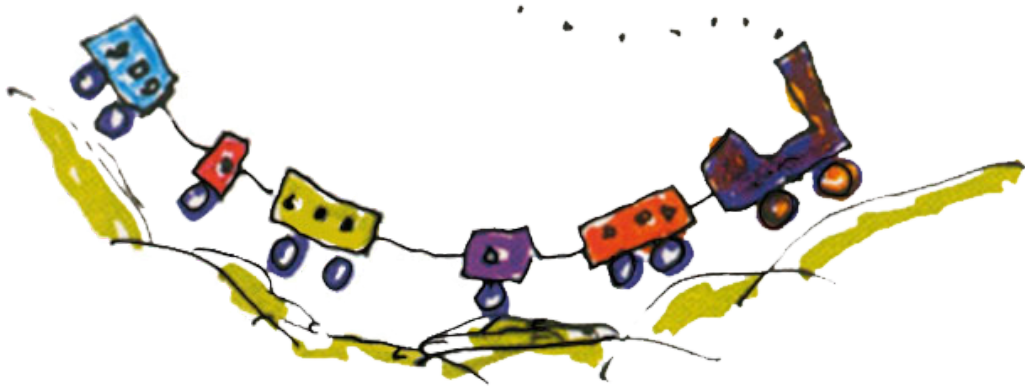


IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti
da Fabrizio e Cristina

MENÙ DEGUSTAZIONE

TARTUFO BIANCO D'ALBA

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

Uovo Morbido al bicchiere con Tartufo Bianco d'Alba

Tajarin piemontesi dei quaranta tuorli al Burro di Malga

Fonduta di Fontina con crostini dorati

Il Classico Bunet della Nonna Ines

Tutti i piatti possono essere abbinati al Tartufo bianco d'Alba
IL PREZZO DEL TARTUFO E' IN FUNZIONE AL PESO E AL PREZZO GIORNALIERO

MENÙ DI TRADIZIONE

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura

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

Soufflè ai cardi gobbi 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)

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 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 Borrachine e Ricotta
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

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

Cardi gobbi di Nizza spadellati con Fonduta di
fontina

Fonduta di fontina con crostini dorati

Funghi Porcini fritti

Formaggi piemontesi misti

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
