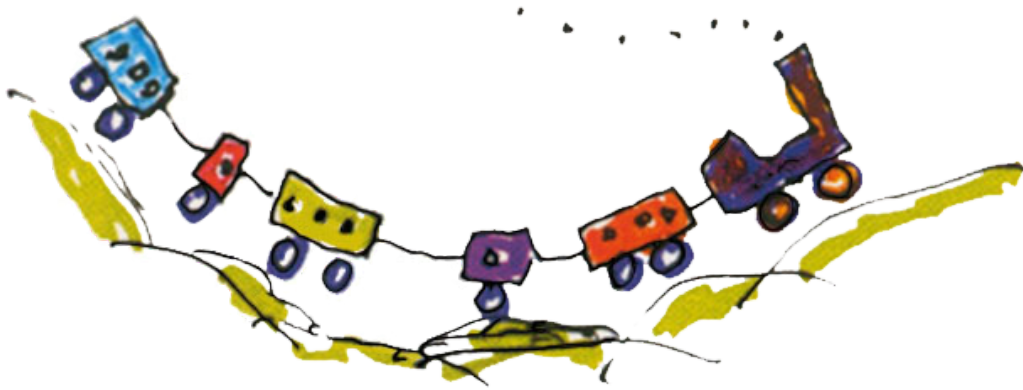


# IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti  
da Fabrizio e Cristina

## MENÙ DI TRADIZIONE

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

Soufflè alla clorofilla con Fonduta di Fontina

---

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

---

Cappello del Prete Brasato al Barolo

Contorno di stagione

---

Bunet di nonna Ines

## PICCOLO MENÙ

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

---

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

---

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura  
Contorno di stagione

---

Panna cotta

## MENÙ DINAMICO

Peperoni scottati al forno  
con salsa di tonno e acciughe

---

Gnocchi di patate 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

Fiore di zucchini spadellato su vellutata al parmigiano

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e  
acciughe

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

(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

Tjarin piemontesi dei quaranta tuorli ai Funghi  
Porcini  
o al Ragù di Carne

\*Gnocchi di patate 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

Minestrone di verdure

## 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

Asparagi con fonduta,

alla parmigiana o alla Bismark

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

Formaggi piemontesi misti



Contorni : Verdure di stagione

patate fritte

insalata mista

insalata verde

insalata di carciofi di Albenga e scaglie di  
parmigiano

(non sempre disponibile)

## 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 e Mirtilli al Moscato d'Asti

---

\* abbattuti a temperatura controllata