

PIATTI CON TATUFO BIANCO D'ALBA

DISHES WITH WHITE TRUFFLE

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e Tartufo Bianco RAW VEAL MEAT AND WHITE TRUFFLE	30
Uovo pochée, fonduta al Parmigiano e Tartufo Bianco SOFT EGG, PARMIGIANO CHEESE CREAM AND WHITE TRUFFLE	35
Tjarin al burro d'alpeggio e Tartufo Bianco HOMEMADE PASTA WITH WHITE TRUFFLE	35
Gnocchi di patate al Castelmagno d'Alpeggio e Tartufo Bianco HOMEMADE GNOCCHI WITH CASTELMAGNO CHEESE AND WHITE TRUFFLE	35
Petto di faraona, ristretto al Marsala e Tartufo Bianco GUINEA FOWL WITH WHITE TRUFFLE	40

ANTIPASTI

STARTERS

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e spuma al Grana RAW VEAL MEAT AND CREAM OF GRANA PADANO CHEESE	12
Vitello tonnato TRADITIONAL SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE	12
Uovo pochée, fonduta al Parmigiano e funghi porcini SOFT EGG, PARMIGIANO CHEESE CREAM AND MUSHROOM PORCINI	13
Anguilla, zucca Delica e salsa di soia EEL FISH, PUMPKIN, SOY SAUCE	14
Acciughe del cantabrico, burro montato e bagnetto verde ANCHOVIES, BUTTER AND TYPICAL BAGNETTO VERDE	15

PRIMI

FIRST COURSES

Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra HOMEMADE PASTA WITH VEAL RAGU'	13
Ravioli del plin burro e salvia HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT, BUTTER AND SAGE	15
Ravioli del plin al tovagliolo e il loro brodo a parte HOMEMADE RAVIOLI IN THE TABLECLOTH (traditional Langa stile) AND BROTH ON THE SIDE	15
Gnocchi di patate al Castelmagno d'Alpeggio HOMEMADE GNOCCHI WITH CASTELMAGNO CHEESE	14

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Baccalà, purea di cavolfiore arrosto, olio all'acciuga COD FISH, CAULIFLOWER CREAM AND ANCHOVIES OIL	15
Petto di faraona, ristretto al Marsala, bieta GUINEA FOWL WITH MARSALA SAUCE	17
Guancia di Vitella Piemontese stracotta e crema di patate VEAL CHEEK	16
Selezione di formaggi Giolito di Bra REGIONAL CHEESE SELECTION	15

MENU DEGUSTAZIONE

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e spuma al Grana

Vitello tonnato

Ravioli del plin al burro e salvia

Guancia di Vitella Piemontese e crema di patate

Panna cotta e mou salato

€ 40

MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e tartufo bianco

**

Tajarin al burro d'alpeggio e tartufo bianco

**

Uovo pochée, fonduta al parmigiano e tartufo bianco

**

Gelato alla crema e tartufo bianco

€ 120

I MENU SONO INTESI PER UNA SOLA PERSONA

DESSERT

Panna cotta e mou salato PANNA COTTA WITH CARAMEL SALT	7
100% nocciola HAZELNUT CAKE WITH HAZELNUT AND WHITE CHOCOLATE CREAM	8
Cremoso al cioccolato, amaretto e pesche CHOCOLATE CREAMY, AMARETTO BISCUIT AND PEACH	8
Cheese cake scomposta, Seiras e fichi COW RICOTTA MOUSSE AND FIGS	8
Gelato alla crema e tartufo bianco ICE-CREAM WITH WHITE TRUFFLE	20

PER ACCOMPAGNARE IL DOLCE

MOSCATO € 5

PASSITO € 6

BAROLO CHINATO € 8

Serviamo acqua micro-filtrata con sistema ad osmosi, e la comprendiamo nel nostro coperto.

Acqua "SPAREA" in bottiglia € 3

COPERTO € 3

CAFFE' € 2

AMARI - DIGESTIVI € 3

DISTILLATI € 4