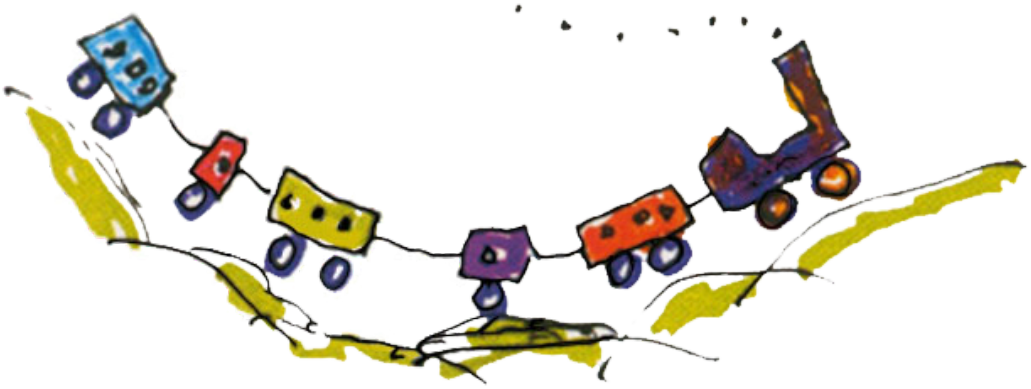
IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti

da Fabrizio e Cristina

L'APERITIVO

Calice di Bollicine Alta Langa	€ 7,00
Calice di Bollicine Asti Secco	€ 5,00
Asti Vibes (Asti Spumante, Vermouth bianco , Peychaud's Bitter, Tonica e scorza di limone)	€ 8,00
Spritz Aperol /Campari	€ 7,00/8,00
Aperitivo Analcolico	€ 4,00

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

€ 76,00 incluso il tartufo per l'uovo morbido al bicchiere
Tutti i piatti possono essere abbinati al Tartufo bianco d'Alba
IL PREZZO DEL TARTUFO E' IN FUNZIONE AL PESO E AL PREZZO GIORNALIERO

escluso bevande e coperto

TARTUFO BIANCO D'ALBA € 6,90/GR.

Lamellata minima 5 gr. a piatto per persona

OPPURE UN TARTUFO AL TAVOLO

MENÙ DI TRADIZIONE

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

Guanciale di Fassone cotto a bassa temperatura

Contorno di stagione

Panna Cotta

€ 46,00

escluso bevande e coperto

TARTUFO BIANCO D'ALBA € 6,90/GR.

Lamellata minima 5 gr. a piatto per persona

OPPURE UN TARTUFO AL TAVOLO

L'ANTIPASTO

Girello di Fassona piemontese all'albese con extravergine di oliva e scaglie di parmigiano	€ 12,00
La cruda di vitella battuta al coltello con extravergine di oliva e scaglie di parmigiano	€ 14,00
Tondino di coscia di Vitella piemontese con salsa tonnata	€ 14,00
Petto d'anatra cotto al sale dolce di Cervia su insalatina di campo con emulsione al balsamico	€ 14,00
Soufflè ai cardi gobbi di Nizza con Fonduta di Fontina	€ 11,00
Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe	€ 12,00
Uovo Morbido al bicchiere con Tartufo Bianco d'Alba	€ 39,00

Ostriche Fines de Claire Marennes Olerons	(6 pz)	€ 21,00
	(3 pz)	€ 12,00

(non sempre disponibile)

IL PRIMO PIATTO

*Raviolini del plin di Langa fatti a mano € 15,00

con ripieno di Vitello al Burro di malga e salvia

o al Ragù di Carne

Tajarin piemontesi dei quaranta tuorli ai Funghi Porcini € 15,00

o al Ragù di Carne

Tajarin piemontesi dei quaranta tuorli al Burro di Malga con tartufo Bianco d'Alba € 13,00

(escluso tartufo)

(il prezzo del tartufo è in funzione al peso e del prezzo giornaliero)

LAMELLATA minima 5 gr.

oppure

Tajarin piemontesi dei quaranta tuorli al Burro di Malga con tartufo Bianco d'Alba (10 gr. lamellato in cucina) € 71,00

*Gnocchi di patata di Mombarcaro fatti a mano € 13,00

al Burro di malga, semi di papavero e Parmigiano

o al Pomodoro o al Ragù di Carne

Minestrone di verdure € 12,00

IL SECONDO PIATTO

Guanciale di Fassone Piemontese cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura	€ 17,00
Cappello del Prete Brasato al Barolo	€ 16,00
Coniglio di Garenna in porchetta	€ 17,00
*Costine di Agnello fritte	€ 18,00
Filetto di Vitella Fassona piemontese ai ferri	€ 29,00
Trancio di Filetto di Merluzzo cotto a vapore su crema parmantier al nero di Seppia ed extravergine di oliva	€ 18,00
Cardi gobbi di Nizza dorati al burro con Fonduta di Fontina	€ 14,00
Fonduta di Fontina con crostini dorati	€ 12,00
Uovo all'occhio di bue con tartufo Bianco d'Alba (il prezzo del tartufo è in funzione al peso e del prezzo giornaliero)	€ 6,00 (escluso tartufo)
Funghi Porcini fritti	€ 19,00

Formaggi piemontesi misti con miele e cugnà	€ 14,00

Contorni : Verdure di stagione	€ 6,00
patate fritte	€ 5,00
insalata mista	€ 9,00
insalata verde	€ 6,00

IL DESSERT

Panna cotta	€ 7,00
Il Classico Bunet della Nonna Ines	€ 7,00
Bunet agli amaretti di Mombaruzzo	€ 7,00
Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo	€ 8,00
Semifreddo yogurt e mirtillo	€ 7,00
Semifreddo alla nocciola e crema Chantilly	€ 7,00
Semifreddo arancia e scaglie di cioccolato	€ 7,00
Mattone di Langa	€ 8,00
Pere cotte caramellate al Moscato d'Asti	€ 7,00

Coperto	€ 3,00
Acqua minerale San Bernardo Gocce	€ 3,00

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 acquistato 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.

Allergeni



(1) Glutine



(8) Uova



(2) Latticini



(9) Pesce



(3) Lupini



(10) Senape



(4) Crostacei



(11) Arachidi



(5) Frutta a guscio



(12) Sesamo



(6) Molluschi



(13) Soia



(7) Sedano



(14) Anidride solforosa e solfiti