

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

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

Tajarin piemontesi dei trenta 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 con 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

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

Asparagi alla parmigiana o alla Bismark

Costine di Agnello fritte

IL DESSERT

Panna cotta

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