

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

Uovo Morbido al bicchiere con tartufo bianco d'Alba

Soufflè di erbe con Fonduta di Fontina dolce

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

L'ANTIPASTO DI MARE

Ostriche Celine di Cancale

Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

Salmone crudo selvaggio Upstream,
Avocado, Miele di Acacia, Extravergine
e Soia con sale integrale e Curcuma

Trancio di Filetto di Merluzzo a vapore
su crema parmantier al nero di Seppia

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

Tajarín piemontesi dei trenta tuorli ai Funghi Porcini
o al Ragù di Carne

Tajarín piemontesi dei trenta tuorli con Burro di malga e tartufo bianco d'Alba

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 Boraggine 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 impanate

Funghi Porcini fritti

Filetto di Vitella Fassona piemontese

ai ferri o al pepe verde

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

Mattone di Langa