

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

Fiore di zucchini spadellato con vellutata al parmigiano

Soufflè di erbe con Fonduta di Fontina dolce

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e acciughe

Uovo Morbido al bicchiere con Tartufo Bianco d'Alba

L'ANTIPASTO DI MARE

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

(non sempre disponibile)

Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

(non sempre disponibile)

Tartare di Tonno Pinna Gialla

(non sempre disponibile)

Tris di crudo di Pesce di Mazara del Vallo

e tartare di Tonno (non sempre disponibile)

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

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

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli al Burro di Malga
con 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 Borragine
al Burro di malga ed erbe aromatiche

Il classico 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 al forno

Costine di Agnello fritte impanate

Funghi Porcini fritti (secondo disponibilità di mercato)

Tagliata di Tonno Pinna Gialla (non sempre disponibile)

Filetto di Vitella Fassona piemontese
ai Ferri o al Pepe verde

Cocotte di Fonduta di Fontina dolce
con crostini di pane croccante e Tartufo Bianco d'Alba

Contorni : verdure cotte di stagione lessate o al burro

Insalata verde o mista

Formaggi piemontesi misti

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

Coppa di pesca e mirtilli al Moscato d'Asti