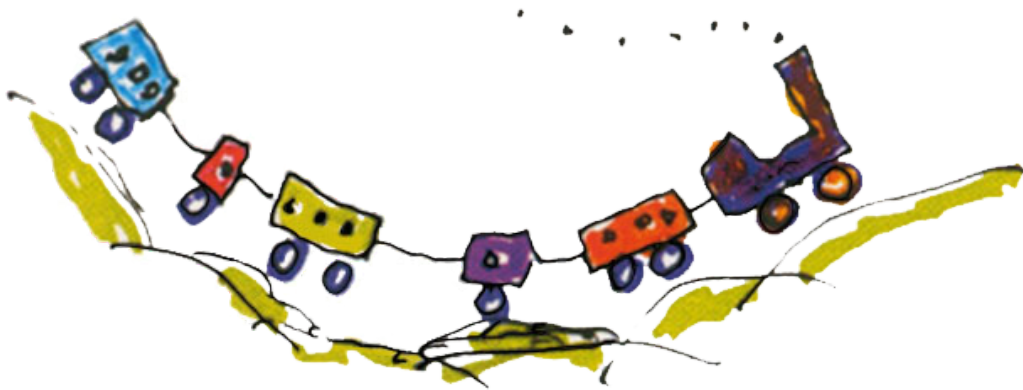


IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti

da Fabrizio e Cristina

L'APERITIVO

Calice di Bollicine Alta Langa con
apribocca della tradizione

Calice di Bollicine Alta Langa con
ostriche Celine di Cancale (2 pz)

Calice di Bollicine Asti Secco con
apribocca della tradizione

Calice di Bollicine Asti Secco con
ostriche Celine di Cancale (2 pz)

MENÙ DEGUSTAZIONE

La cruda di Vitella battuta al coltello
extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano

Souffle' di cardi con fonduta di Fontina dolce

Raviolini del plin di Langa fatti a mano
con ripieno di Vitello al Burro di malga e salvia

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli ai Funghi Porcini

Cappello del Prete di Fassone piemontese Brasato al Barolo
Contorno di stagione

Bunet della Nonna

PICCOLO MENÙ DEGUSTAZIONE

Girello di Fassona piemontese all'albese
con extravergine di oliva e scaglie di Parmigiano

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli al Ragù' di carne

Zoccolo di Fonduta di Fontina dolce con cardi gobbi di Nizza
spadellati e cotechino casereccio

Semifreddo al torrone d'Alba nappato al fondente caldo

MENÙ DINAMICO

Tondino di coscia di Vitella piemontese
con salsa tonnata

Gnocchi di patata di Mombarcaro fatti a mano
al Burro di malga, semi di papavero e Parmigiano

Bunet all'Amaretto

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 cardi con Fonduta di Fontina

Peperoni scottati al forno
con salsa di tonno e acciughe

L'ANTIPASTO DI PESCE

Ostriche Celine di Cancale (6 pz)

(non sempre disponibile)

Gamberi e Scampi crudi di Mazara del Vallo

(non sempre disponibile)

Salmone scozzese di lenza baffa grande tagliato a
mano con crostini dorati e ricciolo di burro

Caviale Iran Royal Select papalina 50 gr. (x 2 pers.)

con pane bianco (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

Tajarin piemontesi dei trenta tuorli al Burro di Malga
con tartufo Bianco d'Alba *(secondo disponibilità di mercato)*

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 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

Cappone nostrano al forno

Zoccolo di Fonduta di Fontina dolce con cardi gobbi
di Nizza spadellati e cotechino casereccio

Filetto di Vitella Fassona piemontese

ai ferri o al pepe verde

Contorni : verdure cotte di stagione lessate o al burro

Insalata verde o mista

Insalata di Trevisanello fine

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 alla nocciola e crema Chantilly

Semifreddo yogurt e mirtillo

Mattone di Langa

Pere Martin sec caramellate al Moscato d'Asti
