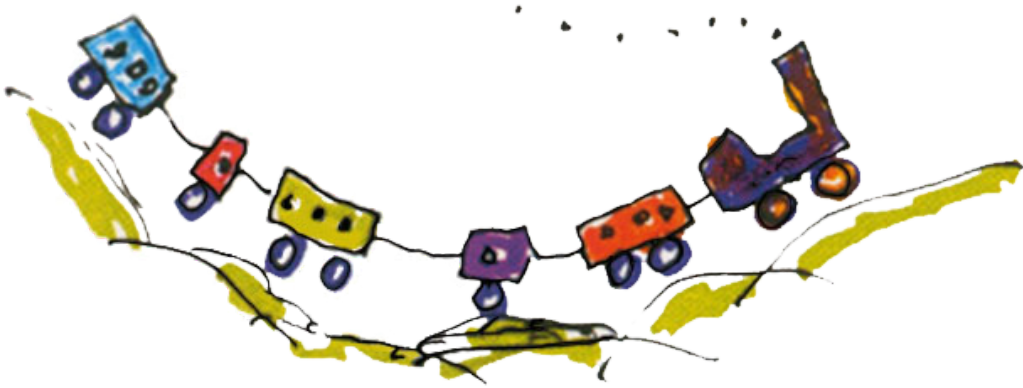


# IL NOSTRO MENÙ



Benvenuti  
da Fabrizio e Cristina

# 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

Tutti i piatti possono essere abbinati al Tartufo bianco d'Alba  
IL PREZZO DEL TARTUFO E' IN FUNZIONE AL PESO E AL PREZZO GIORNALIERO

## MENÙ DI TRADIZIONE

Tondino di coscia di Vitello piemontese con salsa tonnata

---

Tajarin dei quaranta tuorli al ragù di carne

---

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura

Contorno di stagione

---

Panna Cotta

## 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

Insalatina di Ovuli su pomodoro cuore di bue  
con citronette e scaglie di parmigiano

Soufflè alla clorofilla con Fonduta di Fontina

Fiore di zucchini spadellato su vellutata al  
parmigiano

Peperoni scottati al forno con salsa di tonno e  
acciughe

Uovo Morbido al bicchiere con Tartufo Bianco d'Alba

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 quaranta tuorli ai Funghi  
Porcini  
o al Ragù di Carne

Tajarin piemontesi dei quaranta tuorli al Burro di  
Malga con tartufo Bianco d'Alba

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

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 e Ricotta  
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

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

Cardi gobbi di Nizza spadellati con Fonduta di  
fontina

Fonduta di fontina con crostini dorati

Funghi Porcini fritti

Formaggi piemontesi misti

# IL DESSERT

Panna cotta

Il Classico 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

Pere coscia cotte al Moscato d'Asti

---