

Menu Tradizione

Il nostro vitello tonnato

Our "Vitello Tonnato"

Agnolotti del plin ai tre arrosti

Home made agnolotti with meat sauce

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Beef cheek with potatoes puree and carrots

Panna cotta alla vaniglia e bacio di dama

Panna cotta with vanilla and bacio di dama cookie

45 €

Menu Tartufo Bianco

Uovo pochè, crema di patate, pane croccante e

Tartufo Bianco

Poached egg, potatoe cream, crunchy bread, White

Truffle

Battuta di Fassona al Tartufo Bianco

Fassona piemontese veal raw meat with White Truffle

Agnolotti del plin al Castelmagno e Tartufo

Bianco

Agnolotti del Plin with Castelmagno cheese, and White

Truffle

Bunet al cioccolato e mousse al caramello

Chocolate Bunet and caramel mousse

110 €

abbinamento vini a persona 25€

Wine paring per person 25€

Antipasti

Battuta di Fassona piemontese e maionese

alle erbette

Fassona piemontese veal raw meat and herb mayo

14 €

Uovo pochè, crema di pecorino e guanciale

croccante

Poached egg, pecorino cheese and guanciale

14€

*Trota marinata, maionese alla soia e

passion fruit

Marinated trout, soy mayonnaise and passion fruit

16 €

Il nostro vitello tonnato della tradizione

Our version of traditional «Vitello Tonnato»

14 €

Tataki di *tonno, mango e salsa ponzu

Tuna tataki, mango and ponzu sauce

16 €

Selezione di 6 formaggi Piemontesi

Selection of 6 cheeses from Piemonte

15 €

Primi

Gnocchi di patate, broccolo affumicato, stracciatella

e acciuga

Potatoe gnocchi, smoked broccoli, stracciatella,

anchovies

15 €

Agnolotti del plin fatti in casa ai tre arrosti

Home made agnolotti with three roasts and meat sauce

15 €

Calamarata con *calamaretti e pomodorini

Pasta "calamarata" with cherry tomato and squid

16 €

Tajarin 40 tuorli fatti in casa al ragù di lepre

Home made tajarin with hare ragù

15 €

Secondi

*Polpo scottato, cannellini e fagiolini

Roasted octopus, cannellini beans and green beans

22 €

Entrecote, millefoglie di patate e caffè de Paris

Entrecote, potato millefeuille, café de paris,

22 €

Guancia di vitello brasata, purea di patate e carote

Beef cheek, potatoes puree and carrots

18 €

*Lumache alla bourguignonne "presidio Slow Food Cherasco"

Snails bourguignonne "Slow Food Cherasco"

20 €

In caso di allergie o intolleranze si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione

Coperto comprensivo di pane fatto in casa e benvenuto 3,5€

Dolci

Panna cotta alla vaniglia del Madagascar e bacio di dama

Panna cotta with Madagascar vanilla and bacio di dama cookie

7 €

Mousse alla nocciola, caprese (gluten free) alle mandorle, limone candito

Hazelnut mousse, caprese cake (gluten free) and candied lemon

8 €

Babà al Rum, arancia e chantilly

Babà with rum, orange and chantilly

8 €

Bunet, mousse al caramello e copertura fondente

Bunet with caramel mousse and dark chocolate glaze

8 €

Tutti i prodotti per motivi igienico sanitari sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura positiva o negativa

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

