

**PIATTI CON TARTUFO BIANCO D'ALBA**  
DISHES WITH WHITE TRUFFLE

**IL PREZZO DEI PIATTI AL TARTUFO VARIA SECONDO IL MERCATO**

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e Tartufo Bianco

Uovo pochée, fonduta al Parmigiano e Tartufo Bianco

Tajarin al burro d'alpeggio e Tartufo Bianco

Gnocchi di patate al Castelmagno d'Alpeggio e Tartufo Bianco

Petto di faraona, ristretto al Marsala e Tartufo Bianco

**ANTIPASTI**  
STARTERS

**Battuta al coltello di Fassona Piemontese e spuma al Grana** 12  
RAW VEAL MEAT AND CREAM OF GRANA PADANO CHEESE

**Vitello tonnato** 12  
TRADITIONAL SLICED VEAL WITH TUNA SAUCE

**Uovo pochée, fonduta al Parmigiano e Cardo Gobbo** 13  
SOFT EGG, PARMIGIANO CHEESE CREAM AND BLANCHING CARDOONS

**Anguilla, zucca Delica e salsa di soia** 16  
EEL FISH, PUMPKIN, SOY SAUCE

**Millefoglie, peperoni e salsa verde** 13  
BROWSE, PEPPER AND TYPICAL BAGNETTO VERDE

## PRIMI

FIRST COURSES

<b>Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra</b> HOMEMADE PASTA WITH VEAL RAGU'	13
<b>Ravioli del plin burro e salvia</b> HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH MEAT, BUTTER AND SAGE	15
<b>Ravioli del plin al tovagliolo e il loro brodo a parte</b> HOMEMADE RAVIOLI IN THE TABLECLOTH (traditional Langa stile) AND BROTH ON THE SIDE	15
<b>Gnocchi di patate al Castelmagno d'Alpeggio</b> HOMEMADE GNOCCHI WITH CASTELMAGNO CHEESE	14

## SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

<b>Baccalà, purea di cavolfiore arrosto, olio all'acciuga</b> COD FISH, CAULIFLOWER CREAM AND ANCHOVIES OIL	16
<b>Petto di faraona, ristretto al Marsala, bieta</b> GUINEA FOWL WITH MARSALA SAUCE	17
<b>Guancia di Vitella Piemontese stracotta e crema di patate</b> VEAL CHEEK	16
<b>Selezione di formaggi Giolito di Bra</b> REGIONAL CHEESE SELECTION	15

## MENU DEGUSTAZIONE

Vitello tonnato

Millefoglie, peperoni e salsa verde

\*\*\*

Ravioli del plin al burro e salvia

\*\*\*

Guancia di Vitella Piemontese e crema di patate

\*\*\*

Panna cotta e mou salato

€ 40

## MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO

Battuta al coltello di Fassona Piemontese e tartufo bianco

\*\*

Tajarin al burro d'alpeggio e tartufo bianco

\*\*

Uovo pochée, fonduta al parmigiano e tartufo bianco

\*\*

Gelato alla crema e tartufo bianco

*I MENU SONO INTESI PER UNA SOLA PERSONA*

## DESSERT

<b>Bunet e mou salato</b> TRADITIONAL "BUNET" WITH CARAMEL SALT	7
<b>100% nocciola</b> HAZELNUT CAKE WITH HAZELNUT AND WHITE CHOCOLATE CREAM	8
<b>Crostatina all'olio, crema di castagne, caco e gel di mandarino</b> TART, CHESTNUT CREAM, PERSIMMON AND MANDARIN GEL	8
<b>Cheese cake scomposta, Seiras e pere al vin brulè</b> COW RICOTTA MOUSSE AND WINE PEARS	8
<b>Gelato alla crema e tartufo bianco</b> ICE-CREAM WITH WHITE TRUFFLE	30

### PER ACCOMPAGNARE IL DOLCE

MOSCATO	5
MOSCATO "Moncucco" 2007	7
PASSITO	6
PASSITO DI PANTELLERIA	7
PX	8
BAROLO CHINATO	8

Serviamo acqua micro-filtrata con sistema ad osmosi, e la comprendiamo nel nostro coperto.

Acqua "SPAREA" in bottiglia € 3

COPERTO € 3

CAFFE' € 2

AMARI - DIGESTIVI € 3

DISTILLATI € 4