

GLI ANTIPASTI



- La cruda di Fassona di pura razza piemontese certificata battuta al coltello o albese
- Il girello vitello cotto al vapore con salsa all'antica
- Il tonno di coniglio con verdure crude e olive taggiasche "Delicatezze della Riviera"
- L'insalata di robiola di Roccaverano sedano, melograno e noci
- Il pinzimonio di verdure con bagna caoda "oppure salse estive"
- Lo sformato di porri di Cervere con salsa di acciughe o fondata
- Il tortino di melanzana alla parmigiana con crema di basilico
- Il fagottino di crespella con Fonduta e Asparagi del Pinalto
- L' uovo in bolla cotto in burnia con funghi porcini e raschera
- Il cevice
- Il Crudo di pesce bianco marinato con cipolla rossa, aglio e pepe rosa
- Il polpo scottato con pure di patata viola o vellutata di ceci
- La crudité di pesce con burrata campana e granita al negroni

PASTA, ZUPPE E RISO



- I ravioli del plin fatti a mano
burro fuso di montagna e timo
- I tajarin trenta tuorli alle tre farine macinate a pietra
saltate al ragù di salsiccia di Bra
- Il risotto Acquarello biologico al Castelmagno con ristretto di Barolo
"asparagi del Pian Alto/carciofi d'Albenga e gamberi "rape rosse
e gorgonzola dolce"
- I maltagliati trenta tuorli
alla vegetariana
- Gli gnocchi di patate di Vesime al pesto piemontese
"fagiolini, basilico e granella di nocciola Tonda gentile
- La tradizionale trippa
alla piemontese
- La pasta di Gragnano
Pomodorini pachino, basilico e scaglie di bottarga
- Il raviolone di Branzino e vongole veraci
saltato al burro fuso di montagna
- Il cevice Il Crudo di pesce bianco marinato
con cipolla rossa, aglio e pepe rosa
- Il minestrone di ceci e costine

I SECONDI

- Il guanciale di vitello " pura razza certificata" cotta nel Nebbiolo
- La tagliata di manzo servita su pietra lavica
- La rolatina di coniglio grigio di Racconigi alle erbe provenzali
- Lo stinco di maiale croccante al forno e Arneis
- Il pollo nostrano alla cacciatora servito in casseruola

I SECONDI DI PESCE

- Il pescato del giorno "orata Branzino ecc.. Al sale o alla ligure in cartoccio
- Il gamberone argentino sgusciato, aromatizzato al lardo di Moncalieri
- L'astice del mediterraneo (fresco) alla catalana
- Ostriche vive (su prenotazione)
- Filetto di Baccalà mantecato alla crema di patate viola
- Filetto di Rana Pescatrice su vellutata di spinaci e crostini di pane



DESSERT



- Il bonnet tradizionale al cioccolato con amaretti di Mombaruzzo
- Il bianco mangiare "cioccolato Bianco e pistacchio di Bronte"
- La crema biscottata, savoiardi e Caffè
- Il cuore calco di cioccolato Jamaica 70% e salsa di agrumi di Sicilia
- Il sufflè di mele con crema di gelato alla crema presidio slow food
- La degustazione di dessert
- La frutta fresca "sempre presente"
- Le torte della nostra pasticceria interna

MENU TARTUFO



- Il piccolo entrè
accompagnato da aperitivo offerto della casa
- La carne all'albese con Tartufo Bianco d'Alba
- I Tajarin trenta tuorli alla carbonara piemontese e tartufo
- L'uovo al tegame con Tartufo Bianco d'Alba
- Sfoglia di crema al tartufo

Di stagione: da fine Settembre a Gennaio

MENU DEGUSTAZIONE

- L'aperitivo con entrè
- La degustazione di antipasti
"3 portate di tipico piemontese "
- L'assaggio di "2 primi "
- Le pietanze "1 a scelta pesce escluso "
con contorno di stagione
- La degustazione di dessert
- **€42 vini esclusi**
- **€ 50 tutto incluso "vini della casa e bevande"**

