

GLI ANTIPASTI



- Il gran pinzimonio di verdure dell'orto con salse estive
- La cruda di fassone di pura razza piemontese certificata piemontese con scaglie di tartufo estivo
- Le vitel etonné con salsa alla vecchia maniera
- Il tonno di coniglio grigio di Racconigi con verdure crude croccanti e misticanza
- Il ceviche Peruono, pesce bianco cipolla rossa e verdure croccanti
- La zuppetta in burnia di purea di fagioli e tentacolo di polpo scottato

I PRIMI PIATTI



- I ravioli del plin fatti a mano saltati al burro fuso di montagna e rosmarino
- Gli gnocchi di ricotta, pesto di basilico, pomodoro e nocciole
- Il risotto acquarello biologico al Barolo con fonduta di parmigiano
- I tajarin sottili trenta tuorli fatti a mano di farina macinata a pietra del mulino di Marino di Cossano Belbo con salsiccia di Bra
- Il risotto Acquarello biologico invecchiato gamberi rossi di Sicilia

LE PIETANZE



- La tagliata “contro filetto” di fassone di pura razza piemontese cotto e servito sù pietra e verdura dill’orto
- La rolata di coniglio grigio di Racconigi con la sua salsa
- La scaloppa fois grass con marmellata di cipolla rossa di tropea
- L’orata o branzino fresco “cottura secondo richiesta e quantità”

MENU DEGUSTAZIONE



- Il piccolo entré accompagnato dal Bollicine Tenuta San Giorgio
- L' antipasto tipico della tradizione
- La tagliatella trenta tuorli saltata al ragù di salsiccia di Bra
- L'arrosto della vena al arneis con verdure di stagione
- La piccola degustazione di dessert

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

PECCATI DI GOLA



- Il Boonet della tradizione con amaretto di Bombaruzzo
- Il bianco mangiare ai frutti di bosco
- IL fondente caldo al cioccolato con salsa agli agrumi
- La Bavaresse alle fragole
- Frutta fresca
- Desset del giorno