

GLI ANTIPASTI

- Il pinzimonio con Bagna càuda tipica piemontese
- La cruda di Fassona di pura razza piemontese certificata all'albese
"Piatto consigliato con il Tartufo bianco d'Alba "
- Vitel tonnè con salsa alla vecchia maniera
- Il tonno di coniglio grigio di Racconigi con verdure crude croccanti e misticanza
- Il polpo in burnia con purea di patate di Serravalle Langhe
- Il classico uovo in bolla
fonduta uovo cotto a bassa temperatura
"Piatto consigliato con il Tartufo bianco d'Alba "



I PRIMI PIATTI



- I ravioli del plin fatti a mano saltati al burro fuso di montagna e rosmarino
- Gli gnocchi di patate di Serravalle Scrivia, seppie, fagiolini e crema di ceci
- I tajarin sottili trenta tuorli fatti a mano di farina macinata a pietra del mulino di Marino di Cossano Belbo alla carbonara piemontese
“Piatto consigliato con il Tartufo bianco d’Alba “
- Il risotto Acquarello biologico invecchiato al Castelmagno con ristretto di Barolo
“Piatto consigliato con il Tartufo bianco d’Alba “

LE PIETANZE



- La tagliata di filetto di fassona di pura razza piemontese e verdura dell'orto
"Piatto consigliato con il Tartufo bianco d'Alba "
- Il guanciale di vitello al Barolo con polenta
- La trippa tipica con crostini tostati
- Il Trancio di dentice con vellutata di cime di rapa

MENÙ DEL GIORNO



- Il piccolo entrè accompagnato dal Bollicine Tenuta San Giorgio
- L' antipasto tipico della tradizione "proposta del giorno "
"Piatto consigliato con il Tartufo bianco d'Alba "
- La tagliatella trenta tuorli saltata al ragù di salsiccia di Bra
"Piatto consigliato con il Tartufo bianco d'Alba "
- Il guanciaie di vitello al Barolo con polenta
- La piccola degustazione di dessert

Il tartufo bianco d'Alba viene venduto a grammo in base al prezzo di mercato odierno. Grattata minima 4 grammi.

PECCATI DI GOLA



- Il Boonet della tradizione con amaretto di Mombaruzo
- Il bianco mangiare con salsa di cachi
- Il fondente caldo al cioccolato e marmellata di mandarino
- Il tortino di nocciole con zabaione al moscato
- La degustazione di dessert