

antipasti

Carpaccio di Vitello di Fassona Piemontese “Madama Bianca” | Bagna Cauda | Tartufo Nero - 20

Raw “Fassona Piedmontese” veal Carpaccio | “Bagna Cauda” sauce with oil, anchovies, garlic | Black Truffle (4-7) - GF -

Vitello Tonnato - 18

“Vitello Tonnato” traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

Cotechino | Puré di Castagne Garessine | Tartufo Nero - 20

Italian pork sausage | Chestnuts spread | Black Truffle (7-12) - GF -

Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta Tradizionale - 18

“Nizza Monferrato” Thisle| Traditional cheese fondue (3-7) - GF -

Carpaccio di Polpo| Crema di Ceci - 20

Octopus carpaccio | chickpeas cream (4-7-14) - GF -

primi

Agnolotti del “Plin” * | Sugo d’arrosto - 20

Homemade “Plin” Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

Gnocchi * di patate | Valun di Castelmagno | Nocciola Tonda Gentile - 18

Mountain Potatoes Gnocchi | “Valun di Castelmagno” cheese | Halzenuts (1-3-7-8)

Pappardelle *| Carciofi | Pescato del giorno - 20

Homemade “Pappardelle” | Artichokes | fish of the day (1-3-4-12-14)

Tajarin *| Ragù di Salsiccia -18

Homemade noodles | Sausage Ragù | (1-3-7-12)

Zuppa del Giorno (secondo il mercato) - 16

Soup of the day (9) - GF/NL -

secondi

Reale di Vitella Fassona “Madama Bianca” brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa - 22

“Fassona” Veal chuck braised in Barolo wine | Celeriac cream (7-9) - GF -

Coniglio Grigio di Carmagnola”La Cerea” | Carciofi | Crema di Patate - 20

“Carmagnola” Grey Rabbit “La Cerea”, boneless and Stuffed | Artichokes | Potato cream (1-7-12) - GF -

Merluzzo fresco | Polenta | Funghetti- 22

Fresh Cod | Polenta | season mushroom (4-12) - GF/NL -

Costolette di Agnello | Timo | Cavolo Pak-Choi- 25

Lamb Chops | Thyme | Pak-Choi cabbage (7-12) -GF/NL -

Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno - 15

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

al tartufo

Carne cruda di Fassona Piemontese “ Madama Bianca” | Tartufo Bianco d’Alba -

Piedmontese breed Veal “Fassona” steak Tartare | Alba White Truffle - GF/NL -

Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta Tradizionale |Tartufo Bianco d’Alba -

“Nizza Monferrato” cardoons | Traditional cheese fondue | Alba White Truffle (3-7) - GF -

Agnolotti del “Plin” * | al Burro | Tartufo Bianco d’Alba -

Homemade “Plin” Agnolotti | Butter | Alba White Truffle (1-3-7-9)

Tajarin “30 tuorli” al Burro | Tartufo Bianco d’Alba -

Homemade noodles | Butter | Alba White Truffle (1-3-7)

Uovo Bio al tegamino | Tartufo Bianco d’Alba -

Sunny side-up organic Eggs | Alba White Truffle (3-7) - GF -

TARTUFO BIANCO D'ALBA /ALBA WHITE TRUFFLE € per grammo| the gram

piccolo menù

Vitello tonnato

“Vitello Tonnato” traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

oppure/or

Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta tradizionale

“Nizza Monferrato” Thisle| Traditional cheese fondue (3-7) - GF -

Gnocchi * di patate | Valun di Castelmagno| Nocciola Tonda Gentile

Mountain Potatoes Gnocchi | “Valun di Castelmagno” cheese | Halzenuts (3-7-8)

oppure/or

Coniglio Grigio di Carmagnola”La Cerea” | Carciofi | Crema di Patate - 20

“Carmagnola” Grey Rabbit “La Cerea”, boneless and Stuffed | Artichokes | Potato cream (1-7-12) - GF -

Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno - 15

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

oppure/or

Pere “Martin-Sec” cotte nel vino rosso con Gelato alla Cannella

“Martin-Sec” pears cooked in red wine | Cinnamon ice cream (7-12) - GF -

45 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded

ACQUA WATER 3

CAFFE' GIANNI FRASI COFFEE 3

COPERTO E PANE COVER CHARGE AND BREAD 3

menù
degustazione

Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta Tradizionale

“Nizza Monferrato” Thisle| Traditional cheese fondue (3-7)

Agnolotti del “Plin” * | Sugo d’arrosto

Homemade “Plin” Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

Reale di Vitella Fassona”Madama Bianca” brasato al Barolo |

Crema di Sedano Rapa

“Fassona” Veal chuch roast with Barolo wine | Celery cream (7-9)

Bonet Tradizionale Piemontese

“Bonet” | Typical Piedmontese pudding | Amaretti biscuits | Cocoa (1-3-7-8)

55 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded

Menu Degustazione
con 1 grattata di Tartufo Bianco d’Alba €
Vini e Bevande escluse

Tasting Menu with 1 shaving of “Alba” white Truffle 95€
Wines and Beverage excluded



ENOCLUB

Ristorante

Chiediamo di comunicarci allergie o intolleranze - We ask to communicate allergies or intolerances
(GF) Gluten free - (NL) No lattosio
Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle normative HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservare integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali (*). È possibile che alcuni prodotti sono congelati in origine. Vi preghiamo di richiedere e consultare la tabella degli ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti alla presenza di allergeni.
For hygiene reasons, some products ,require treatment at low temperatures (*)
1-14 - Allergens

a cena