

## antipasti

### Vitello Tonnato - 18

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

### Carpaccio di Vitello di Fassona Piemontese "Madama Bianca" | Tartufo Nero

#### Estivo - 20

Raw "Fassona Piemontese" veal Carpaccio | Summer Black Truffle - GF/NL -

### Ovo barzotto Bio fritto | Asparagi | Misticanza | Crema di Lattuga - 16

Organic soft-boiled fried egg | Asparagus | Mixed greens | lettuce cream (1-3-5-6) - NL -

### Tonno di Coniglio marinato | Cipolle di Tropea, Peperoni in agrodolce - 18

Marinated rabbit | sweet and sour "Tropea" onions and peppers (12) - GF/NL -

### Carpaccio di Polpo | Crema di Ceci - 20

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

## primi

### Agnolotti del "Plin" \* | Sugo d'arrosto - 18

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

### Gnocchi \* di patate | Gamberi Rosa | Asparagi - 20

Mountain Potatoes Gnocchi | Shrimp | Asparagus (1-3-4-7-14)

### Tajarin \* | Ragù di Salsiccia - 16

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 - 20

"Fassona" Veal chuck braised in Barolo wine | Celeriac cream (7-9-12) - GF -

### Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona "Madama Bianca" |

#### Verdure di Stagione - 22

Sliced "Fassona Madama Bianca" veal sirloin steak | Seasonal vegetables - GF/NL -

### Merluzzo fresco | Funghetti - 22

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

### Costolette di Agnello | Timo - 25

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

### Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno - 15

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

## piccolo menu

### Carne Cruda di Fassona Piemontese "Madama Bianca"

"Piedmontese breed veal "Fassona " steack tartare - GF/NL -

oppure/or

### Carpaccio di Polpo | Crema di Ceci

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

### Tajarin \* | Ragù di Salsiccia

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

oppure/or

### Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona "Madama Bianca" |

#### Verdure di Stagione

Sliced "Fassona Madama Bianca" veal sirloin steak | Seasonal vegetables - GF/NL -

### Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

oppure/or

### Semifreddo al Caffè | - 8

Coffee parfait (3-7) -GF-

## 45 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded

ACQUA 3  
WATER

CAFFÈ GIANNI FRASI 3  
COFFEE

COPERTO E PANE 4  
COVER CHARGE AND BREAD

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



## menù degustazione

### Tartrà | Fonduta Tradizionale

Savory pudding from Piedmontese Cuisine | 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" |

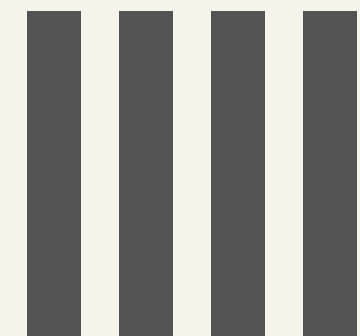
#### brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa

"Fassona" Veal chuck roast with Barolo wine | Celery cream (7-9)

### Bonet Tradizionale Piemontese

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

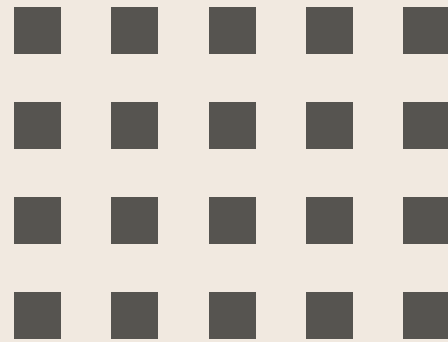
## 55 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded



**ENOCUB**

Ristorante

a cena



## CAFFÈ UMBERTO

Enoteca Ristorante

ACQUA  
WATER 3

CAFFÈ GIANNI FRASI  
COFFEE 3

COPERTO E PANE  
COVER CHARGE AND BREAD 3

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

## antipasti

**Antipasto Misto | Carne Cruda di Fassona Piemontese “Madama Bianca” | Peperone arrosto, Acciughe del Cantabrico e bagnetto verde | Vitello Tonnato | Insalata Russa - 18**

Mixed appetizers | Piedmontese “Fassona” raw veal | Roasted stuffed peppers, anchovies and traditional Piedmontese green sauce | Vitello Tonnato” traditional sliced veal with tuna sauce | Russian Salad (1-3-4-12) -NL-

**Carne cruda di Fassona Piemontese “ Madama Bianca” | Tartufo Nero Pregiato (tuber melanosporum) -20**

Piedmontese “Fassona” raw veal | Black Truffle (tuber melanosporum) - GF/NL

**Insalata di Foglie |Pere | Noci | Semi Oleosi - 15**

Seasonal leaf salad | Pears | walnuts | Crunchy seeds (1-3-5-12) -NL/GF-

**Patanegra “JosellitoGran Reserva” 60 mesi | Pane al Pomodoro - 25**

Josellito Iberian” ham 60 months seasoned | Bread soaked in Tomatoes sauce (1)

**Carciofo di Albenga arrosto | Salsa d’arancia | Maionese di Soia allo Zenzero- 18**

Roasted artichoke | Orange sauce | Soy mayonnaise with ginger (3-6) -GF/NL -

**Frittura di Acciughe | - 18**

Fried anchovies | (1-4-5) -NL -

## primi

**Gnocchi \* di patate | Gamberi Rosa | Carciofi - 20**

Mountain Potatoes Gnocchi | Shrimp | Artichokes (1-3-7-14)

**Tajarin 30 Tuorli” | Ragù di Salsiccia - 16**

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

**Pappardelle \*| Burro | Acciughe |Tartufo Nero Pregiato (tuber melanosporum) - 20**

Homemade noodles | Butter | Anchovies | Black Truffle (tuber melanosporum) (1-3-4-7)

**Zuppa del Giorno (secondo il mercato) - 14**

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

## Secondi

**Scamone di Fassona Piemontese “Madama Bianca” alla griglia | Verdure di Stagione - 24**

Grilled sliced “Fassona Piedmontese ” veal sirloin | Seasonal vegetables - GF /NL -

**Baccalà fritto | Carciofi - 20**

Fried salted Cod | Artichokes (1-4-5) -NL -

**Hamburger di Fassona Piemontese “Madama Bianca”| Scaloppa di Foie gras | Marmellata di cipolle di Tropea | Chips di Patata dolce Americana- 25**

“Fassona veal Burger | Seared Foie Gras | “Tropea” onion jam | Crispy sweet potato chips (1-5-12) -NL-

**Reale di Vitella Fassona “Madama Bianca” brasato al Barolo | Crema di patate- 20**

“Fassona” Veal chuck braised in Barolo wine. | Potato cream (7-9-12) -GF-

**Selezione di Formaggi | Miele di Castagno - 15**

Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

## dolci

**Fondente al Cioccolato al 72% | Coulis di Lamponi - 8**

72% Dark Chocolate fondant and Raspberries Coulis (3-7-8) -GF -

**Sorbetto al Limone della Costiera | “Tràmis” Liquore di erbe e fiori delle Langhe, agrumi liguri - 8**

Lemon sorbet | “Tràmis” Herb and flower liqueur from the Langhe, Ligurian citrus fruits (12) - GF/NL -

**Panna Cotta | Salsa al Caramello - 8**

Traditional “Panna Cotta” with Caramel sauce (3-2) - GF-

# a pranzo