

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 -

Uovo 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 - 20

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 - 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 (7-9-12) - GF -

Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona "Madama Bianca" |

Verdure di Stagione - 20

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 - 20

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" |

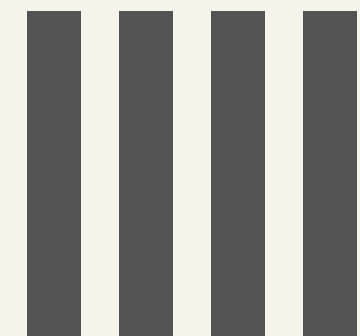
brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa

"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

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 -

Uovo 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 - 20

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 - 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 (7-9-12) - GF -

Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona "Madama Bianca" |

Verdure di Stagione - 20

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 - 20

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
WATER 3

CAFFÈ GIANNI FRASI
COFFEE 3

COPERTO E PANE
COVER CHARGE AND BREAD 4

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 di Pasqua

Uovo barzotto Bio fritto | Asparagi |

Misticanza | Crema di Lattuga

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

Agnolotti del "Plin" * | Sugo d'arrosto

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

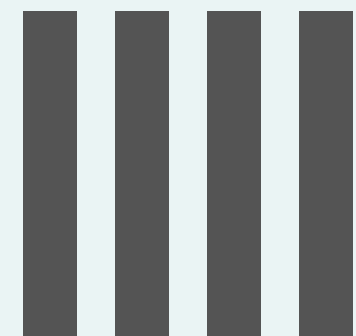
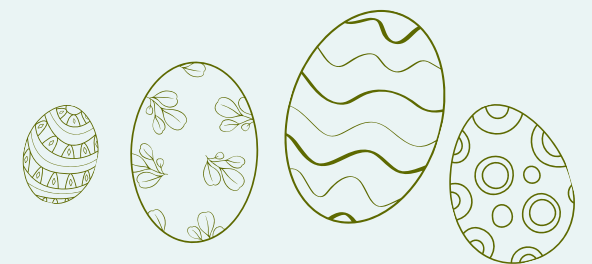
Costolette di Agnello | Timo

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

Panna cotta | Zuppetta di Fragole

"Panna Cotta" | Typical Piedmontese pudding | Strawberry soup
(4-7) -GF-

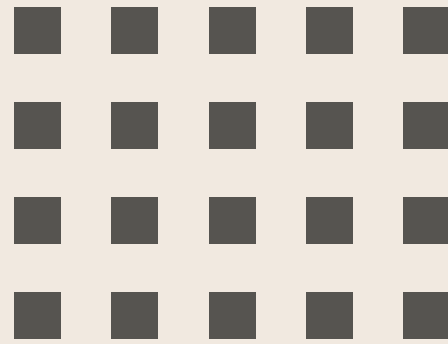
60 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded



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 “Josellito Gran 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 Piemontese” 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