antipasti

Antipasto Misto | Carne Cruda di Fassona Piemontese "Madama Bianca" | Peperone arrosto, Acciughe del Cantabrico e bagnetto verde | Vitello Tonnato | Insalata Russa - 20

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)

Carpaccio di Fassona Piemontese " Madama Bianca" | bagna càuda| Tartufo Nero Estivo. (Tuber aestivum) -20

Piedmontese "Fassona" veal Carpaccio | Bagna càuda sauce : Traditional Piedmontese sauce made with anchovies, garlic, milk and olive oil | Black Truffle (Tuber aestivum) (4-7)

Cardi Gobbi | Fonduta Tradizionale - 18

"Nizza Monferrato" cardoons | Traditional cheese fondue | (3-7)

Insalata di Foglie |Cruditè di verdure | Pere | Noci | Semi Oleosi - 14

Seasonal leaf salad | Vegetable Crudités | Pears | walnuts | Crunchy seeds (1-3-5-12)

Carpaccio di Polpo| Avocado | Barbabietola -18

Octopus carpaccio | Avocado. | Beetroot (4-7-14)

Prosciutto Crudo di Parma "Sant'Ilario" 36 mesi | Insalata Russa- 18

36 month-aged "Sant'ilario" Parma Ham | Russian Salad (3)

primi

Agnolotti del "Plin" * | al sugo d'arrosto - 20

Homemade "Plin" Agnolotti | roasting jus (1-3-7-9)

Gnocchi * di patate con Farina di Castagne | Valun di Castelmagno - 20

Mountain Potatoes and chestnut flour gnocchi | Valun from Castelmagno cheese (1-3-7-8)

Tajarin | Ragù di Salsiccia -18

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

Pappardelle | Funghi Freschi| Guanciale di Maiale Croccante- 20

Pappardelle fresh pasta | Fresh mushrooms | Crispy porc cheek (1-3-4-7)

Zuppa di zucca Hokkaido | Ceci e Rosmarino - 16

Hokkaido pumpkin | chickpea and rosemary soup (9)

secondi

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)

Tagliata di Controfiletto di Vitella Fassona"Madama Bianca" | Verdure di Stagione - 22

Sliced "Fassona Madama Bianca" veal sirloin steak | Seasonal vegetables

Baccalà fritto | Verdure croccanti- 18

Fried salted Cod | Seasonal crispy vegetables(1-4-5-6)

Coniglio Grigio di Carmagnola"La Cerea" | Finferli -20

"Carmagnola" Grey Rabbit "La Cerea", boneless and Stuffed | Chanterelle mushroooms | (1-7-12)

Selezione di Formaggi Piemontesi | Cugnà - 15

Piedmontese Cheese selection | Quince marmalade (7-12)

menu degustazione

Cardi Gobbi | Fonduta Tradizionale
"Nizza Monferrato" cardoons | Traditional cheese fondue | (3-7)

Agnolotti del "Plin" * | al sugo d'arrosto
Homemade "Plin" Agnolotti | roasting jus (1-3-7-9)

Reale di Vitella Fassona "Madama Bianca" brasato al Barolo | Crema di patate
"Fassona" Veal chuck braised in Barolo wine. | Potato cream (7-9-12)

Tortino di Marron Glacé| salsa di Cachi | Panna Montata
Marron glacé cake with persimmon sauce| whipped cream.
(3-7)

55 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded

Su richiesta e' possibile un aggiunta di Tartufo Bianco D'Alba con supplemento
€ 95 per persona

Upon request, fresh Alba withe Truffle can be added at an additional charge
€ 95 per persons

WIFI: ENOCLUB Eat PSW: 17747936

Chiediamo di comunicarci allergie o intolleranze - *We ask to communicate allergies or intolerances*

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
1.Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei (gamberi, scampi, granchi, aragoste).
3.Uova e prodotti a base di uova (maionese, pasta all'uovo, merendine, creme).
4.Pesce e prodotti a base di pesce (incluse le relative salse, eccetto la gelatina di pesce usata per vitamine).
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6.Soia e prodotti a base di soia (tofu, latte di soia, lecitina).
7.Latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio.
8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati.
9.Sedano e prodotti a base di sedano (compresi rape e preparati per brodo).
10.Senape e prodotti a base di senape.
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12.Anidride solforosa e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro (spesso presenti nel vino e in prodotti conservati).
13.Lupini e prodotti a base di lupini.
14.Molluschi e prodotti a base di molluschi (cozze, vongole, polpi, calamari).

Al tartufo

Carne cruda di Fassona Piemontese " Madama Bianca" |
Tartufo Bianco d'Alba - 45
Piedmontese breed Veal "Fassona" steak Tartare | Alba White Truffle

Cardi Gobbi | Fonduta Tradizionale |Tartufo Bianco d'Alba - 45
"Nizza Monferrato" cardoons | Traditional cheese fondue | Alba White Truffle (3-7)

Agnolotti del "Plin" * | al Burro | Tartufo Bianco d'Alba - 45
Homemade "Plin" Agnolotti | Butter | Alba White Truffle (1-3-7-9)

Tajarin "30 tuorli" al Burro | Tartufo Bianco d'Alba - 45
Homemade noodles | Butter | Alba White Truffle (1-3-7)

Uovo Bio al tegamino | Tartufo Bianco d'Alba - 45
Sunny side-up organic Eggs | Alba White Truffle (3-7)

TARTUFO BIANCO D'ALBA /ALBA WHITE TRUFFLE € 8
per grammo| the gram.

Il prezzo del Tartufo può variare in base alla quotazione del mercato.
The price of Alba white truffle may vary according to market prices

piccolo menu

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

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)

oppure/or

Carpaccio di Polpo| Avocado | Barbabietola
Octopus carpaccio | Avocado. | Beetroot (4-7-14)

Gnocchi * di patate con Farina di Castagne | Valun di Castelmagno
Mountain Potatoes and chestnut flour gnocchi | Valun from Castelmagno cheese (1-3-7-8)

oppure/or

Coniglio Grigio di Carmagnola"La Cerea" | Finferli
"Carmagnola" Grey Rabbit "La Cerea", boneless and Stuffed | Chanterelle mushroooms | (1-7-12)

Selezione di Formaggi Piemontesi | Cugnà
Piedmontese Cheese selection | Quince marmalade (7-12)

oppure/or

Crème Caramel al caramello| Frutti di Bosco
"Crème caramel" with caramel sauce | mixed Berries | (1-3)

45 € vini e Bevande escluse
Wines and Beverage excluded