

Menù degustazione

Degustazione di antipasti tipici

≈

Tagliolini ai trenta sassi d'uovo al ragù di vitello

oppure

Risotto con asparagi e cuore di fonduta

≈

Il classico brasato di manzo al Barolo

oppure

Capretto di Langa al forno con verdure

≈

Panna cotta con piccoli frutti

oppure

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato

€ 45,00 bevande escluse

Antipasti

Vitello tonnato alla vecchia maniera

€13,00

Insalata tiepida di quaglia e asparagi con il suo uovo fritto e tartufo nero

€15,00

La battuta di Fassone piemontese con tartufo scorsone e scoglie di grana

€13,00

Funghi ovuli reati con salsa al tuorlo d'uovo e prezzemolo

€15,00

Millefoglie di peperoni di Cuneo con tonno e capperi di Pantelleria

€13,00

Polpo di salmerino marinato all'aceto di Aeneis e zucchine in carpione

€13,00

Calamaretti, fagiolini e patate con salsa al basilico

€15,00

Savarin di melanzane e verdure con gamberi rossi e pomodoro fresco

€15,00

Tortino di funghi porcini con fonduta di Raschera

€13,00

Primi piatti

Ravioli del plin ai tre arrosti nel loro ristretto

€13,00

Gnocchetti di patate ai moscardini Liguri

€13,00

Ravioli di sairau di pecora e lorrachine al burro di alpeggio

€13,00

Tagliolini ai trenta rossi al ragù di soliccina di Bra

€13,00

Tagliolini ai trenta rossi ai funghi porcini

€15,00

Lasagnetta di verdure primaverili gratinata e pesto di basilico

€13,00

Trippla la "Granda" con raviolini di parmigiano

€13,00

Risotto carnaroli con cuore di fonduta e tartufo

€15,00

Secondi piatti

Il classico brasato di manzo al Barolo

€18,00

Tagliata di vitello "La Granda" con aceto balsamico e tartufo nero

€18,00

Scaloppa di rombo con verdure croccanti e salsa ai capperi

€20,00

Capretto di Murazzano arrostito al forno

€18,00

Spiedino di nocette di coniglio con peperoni, melanzane e olive

€18,00

Frittura di funghi porcini

€18,00

Filetto di vitello con coppa di fungo porcino

€25,00

Carrello dei formaggi piemontesi

€15,00

Dolci

La Panna cotta con piccoli frutti

€9,00

Semifreddo al torrone d'Alba con salsa al cioccolato Valrhona

€9,00

Pesca ripiena all'amaretto con la sua panna cotta

€9,00

Sformato al cioccolato Amadei con gelato al pistacchio di Bronte

€9,00

Bicchiere goloso ai frutti di bosco

€9,00

Trio di crema bruciata (caffè-cacao-vaniglia) con gelato al Barolo chinato

€9,00

Millefoglie di fragoline e crema chantilly

€9,00

Tentazioni alla nocciola (tortino caldo, cremino gianduja e gelato)

€9,00

Torta fine di albicocche e gelato alla crema (15 min.)

€9,00

I nostri sorbetti alla frutta

€9,00