

Menù degustazione

Entree

Degustazione di antipasti tipici

≈

Panicolini del pin ai tre arrosti nel loro ristretto

oppure

Risotto carnaroli agli asparagi e cuore di fonduta

≈

Il classico brasato di manzo al Barolo

oppure

Capretto di Alta Langa arrostito al forno con verdure

≈

Selezione di formaggi piemontesi

oppure

Tris di dolci tipici

€ 45,00 bevande escluse

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici

€15,00

Vitello tonnato alla vecchia maniera

€13,00

Marbrè di bollito misto su bagnet verde, verdure in agrodolce

€13,00

La battuta di fassone piemontese con scaglie di parmigiano

€13,00

Millefoglie di peperoni con tonno, acciughe e capperi di salina

€13,00

Parmigiana di melanzane e capresante

€15,00

Tortino di asparagi su fonduta di Raschera

€13,00

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

€15,00

Primi piatti

Ravioli del plin ai tre arrosti nel loro ristretto

€13,00

Tagliolini ai trenta rossi al ragù di vitello

€13,00

Lasagnetta di verdure primaverili gratinata e pesto di basilico

€13,00

Trippa la "Granda" con raviolini di parmigiano

€13,00

Raviolini ripieni di salsiccia e agretti al timo e burro di montagna

€13,00

Gnocchetti di patate rosse al tummin del Mel

€13,00

Risotto carnaroli agli asparagi e cuore di fonduta

€13,00

Risotto carnaroli mantecato al fondo bruno

€13,00

Maltagliati di farro con totanetti liguri e carciofi

€13,00

Secondi piatti

Il classico brasato di manzo al Barolo

€18,00

Tagliata di vitello su radicchio tardivo brasato e riduzione di Nebbiolo

€18,00

Scaloppa di rombo dorata alle erbe aromatiche con asparagi e salsa tartara

€20,00

Capretto di Alta Langa arrostito al forno

€18,00

Il germano reale alle ciliegie su crema di patate viola

€20,00

Il filetto di vitello con scaloppa di fegato grasso al marsala e tartufo nero Piemonte

€28,00

Il piccolo fritto di listocchine di agnello, verdure e semolino dolce

€18,00

Carrello dei formaggi piemontesi

€15,00

Dolci

La Panna cotta

€9,00

Tentazioni alla nocciola del Piemonte

€9,00

Sfera al cioccolato con cremino al cioccolato bianco e cuore al caffè amaro

€9,00

Semifreddo al torrone di Alba con salsa al cioccolato Domori

€9,00

Sformato al cioccolato Arriba Domori con gelato al pistacchio

€9,00

Spogliatina di mele renette con gelato al cardamomo

€9,00

Tris di creme bruciate con sorbetto alla grappa di Moscato

€9,00

Millefoglie di fragole e frutti di bosco con crema chantilly

€9,00

Tris di dolci tipici

€9,00

I nostri sorbetti alla frutta

€9,00