

Menu Essenza

Quattro interpretazioni, un unico viaggio nel gusto.

Ricciola*

poché con bagna cauda leggera,
la sua guancia al barolo

Ostrica

gratinata, carciofi fritti e risotto
barigoule

Animella

croccante e jus ai funghi,
insalata di porcini grigliati

Nocciola*

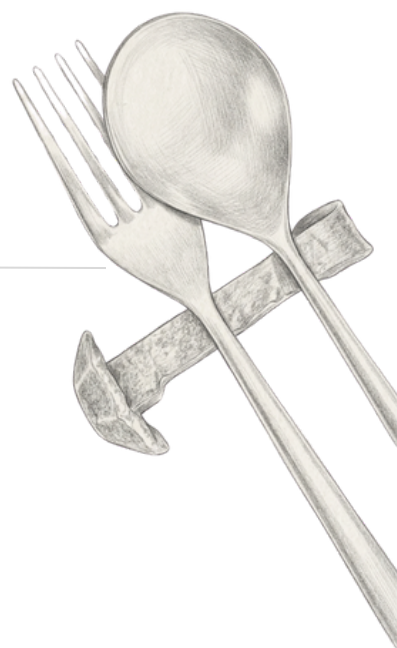
caldo freddo con topinambur arrosto

135

IL TARTUFO

servito al momento e dosato
secondo il desiderio dell'ospite.

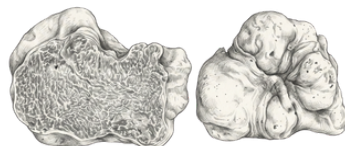
.... **al gr**



I piatti o gli ingredienti contrassegnati con ** sono congelati o surgelati all'origine dal produttore; mentre gli ingredienti contrassegnati con * sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nella procedura del piano HACCP, ai sensi del Reg.CE852/04.

Il Bianco Prezioso

*Un viaggio nel gusto e nel profumo del
Tartufo Bianco.*



Battuta di Fassona

La nobiltà della carne, il profumo della
scoperta

60

Uovo al padellino

Un classico piemontese, nella sua forma
più preziosa

50

Tajarin

La tradizione di Langa, avvolta dal
regalo della terra

70

Patata al vapore e Raschera

Il gusto delle Alpi piemontesi

65

IL TARTUFO

Ogni proposta è completata da 5 g
di Tartufo Bianco fresco, affettato al
momento.

Formaggi

Fonduta Calda

Consigliata da gustare con una grattata di tartufo

Caramlin

unisce l'acidità e la cremosità del latte di capra alle
note aromatiche e balsamiche del timo

pura capra a latte crudo

Toma dell'Alpe Sorbella

profumo delicato di panna e di burro fuso, unito a
sentori floreali ed erbacei

latte crudo vaccino

Testun di pecora

intenso e aromatico, viene affinato nel fieno

latte crudo ovino

Castelmagno Alpeggio D.O.P.

Intenso e complesso, radicato nella tradizione
di montagna.

latte vaccino

Blu di pecora

cremoso, elegante e leggermente piccante

latte crudo ovino

25

