

ALLA CARTA

ANTIPASTI

Vitello tonnato secondo la tradizione della famiglia Alciati	16
Uovo morbido di Alessandro Varesio con crema di piselli, crumble di pane e fonduta di parmigiano	16
Sgombro arrostito al forno con bagnetto verde, barbabietole gialle e limone salato	16
Asparagi verdi del Roero con salsa “alla Bolzanina”	16

PRIMI

Agnolotti del plin al sugo d’arrosto	16
Tajarin ai 40 tuorli tagliati al coltello con ragù di salsiccia di Bra in bianco e Bra duro	16
Riso gigante di Vercelli, erbe selvatiche dei campi di Dui Puvrun, caviale di trota e salsa yogurt	16
Rigatoni Allemandi, crema di uovo di Alessandro Varesio, guanciaiale croccante e asparagi	14

SECONDI

con contorno di verdure degli orti di Dui Puvrun

Guancia di vitello brasata con agretti e patata all’olio	20
Spalletta di coniglio grigio di Carmagnola con fagiolini e erbe di campo saltate	20
Pescato del giorno arrostito al forno con salsa leggera alle olive taggiasche e scarola ripassata	25
Carota selvatica glassata con il suo fondo, semi croccanti e misticanza di erbe	20
Selezione di formaggi a latte crudo dei presidi Slow Food	16

DOLCI

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con albicocche sciropate di La Montemarzina	10
Cremoso al gianduia con crema di latte e amarene	10
Panna cotta con fragole fresche	10

<i>Coperto</i>	3
----------------	---

MENÙ DEGUSTAZIONE

Vitello tonnato secondo la tradizione della famiglia Alciati

Tajarin ai 40 tuorli tagliati al coltello
con ragù di salsiccia di Bra in bianco e Bra duro

Guancia di vitello brasata
con agretti e patata all'olio

Gelato al fiordilatte mantecato al momento
con albicocche sciroppate di La Montemarzina

55 euro

abbinamento di 3 calici di vino al menù degustazione

25 euro

VINI AL CALICE

Alta Langa Fontanafredda Limited Edition 2020	7
Roero Arneis Malvirà 2024	7
Langhe Riesling Fontanafredda Marin 2021	7
Langhe Nebbiolo Borgogno Bartomè 2023	8
Barolo Paolo Manzone 2020	10

e ogni giorno una selezione diversa di etichette disponibili anche in mescita

Le materie prime alimentari di questo menù sono sempre acquistate fresche e lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle norme HACCP. Talvolta alcune possono essere abbattute a -18°C per preservarne integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali. Vi preghiamo di richiedere e consultare il registro ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti la presenza di allergeni.