

## ALLA CARTA

### *ANTIPASTI*

Uovo morbido di Alessandro Varesio con crema di patate della Val Varaita, fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero	16
Insalata di trota di San Biagio di Mondovì affumicata in legno di rovere	16
Battuta di vitello de “La Granda“	14

### *PRIMI*

Agnolotti del plin al sugo d’arrosto	16
Riso gigante di Vercelli con zucca e blu di Cuneo	16
Zuppa di ceci con le verdure degli orti di Dui Puvrun	14

### *SECONDI*

*con contorno di verdure degli orti di Dui Puvrun*

Guancia di vitello brasata con polenta	20
Rolata di coniglio grigio di Carmagnola	20
Cavolo romanesco degli orti di Dui Puvrun arrostito con fondo vegetale e tartufo nero	20
Selezione di formaggi a latte crudo dei presidi Slow Food	16

### *DOLCI*

Cappuccino al gianduja	10
Panna cotta con Tartufo Regale di cioccolato fondente	10
Torta di mele con zabaione freddo	10
Gelato al fiordilatte mantecato al momento con pera al vino rosso	10

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

## MENÙ DEGUSTAZIONE

Vitello tonnato tradizionale

Tajarin ai 40 tuorli tagliati al coltello  
al ragù di salsiccia di Bra

Faraona di Alessandro Varesio al forno  
con le verdure degli orti di Dui Puvrun

Gelato al fiordilatte mantecato al momento  
con pera al vino rosso

55 euro

*abbinamento di 3 calici di vino al menù degustazione*

25 euro

## VINI AL CALICE

Alta Langa Fontanafredda Limited Edition 2020	7
Langhe Riesling Fontanafredda Marin 2021	7
Langhe Nebbolo Ca' del Baio 2024	8
Barolo Franco Conterno Bussia 2019	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.