

ALLA CARTA

ANTIPASTI

T Uovo morbido di Alessandro Varesio, crema di zucca, crumble di pane e fonduta di parmigiano	16
Filetto di trota arrosto con salsa bernese e shitake in carpione	16
T Battuta di vitello de “La Granda” salsa al tuorlo e cicorini selvatici	16
Vitello tonnato secondo la tradizione della famiglia Alciati	16

PRIMI

Agnolotti del plin agli arrosti glassati con il loro fondo	16
Cisrà vegetale di ceci “Merella” con verdure e radici autunnali	16
Tajarin ai 40 tuorli, al ragù di salsiccia di Bra in bianco e Bra duro	16
T Tajarin ai 40 tuorli, burro d'alpeggio di Brussino	14

SECONDI

con contorno di verdure degli orti di Dui Puivrun

Guancia di vitello brasata e verdure degli orti	20
Petto di faraona di Alessandro Varesio e fondo al marsala	20
Cardoncello arrosto, patate, fondo vegetale e nocciola salata	20

DOLCI

T Panna cotta con biscotto al cacao e caramello salato	10
Cremoso alle castagne, salsa ai cachi e panna montata	10
T Gelato al fiordilatte mantecato al momento con pere Madernassa al vino rosso	10
Selezione di formaggi a latte crudo dei presidi Slow Food	
3 varietà	12
5 varietà	16

Coperto

3

MENÙ DEGUSTAZIONE

Battuta di vitello de “La Granda” salsa al tuorlo e cicorini selvatici

Tajarin ai 40 tuorli, al burro d’alpeggio di Brussino

Guancia di vitello brasata con verdure degli orti

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con pere Madernassa al vino rosso

55 euro

abbinamento di 3 calici di vino al menù degustazione

25 euro

**T Il tartufo bianco è venduto al prezzo di mercato di Alba.
La grattata 50€ per portata (5/8 grammi)**

VINI AL CALICE

Alta Langa Limited Edition - Fontanafredda	7
Roero Bianco (Arneis) - Valfaccenda	7
Langhe Riesling Marin - Fontanafredda	7
Barbera d’Asti Superiore “Briccone” - Cascina San Michele	8
Freisa “Runchet” - Trinchero	6
Roero “Licin” - Filippo Gallino	8
Barbaresco “Tettineive” - Scarpa	10
Barolo - Borgogno	10
Barolo - Fontanafredda	10

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.