

# GLI ANTIPASTI



- La trita di Fassona di pura razza piemontese con crema di gorgonzola

*Piatto consigliato con il Tartufo Bianco d'Alba*

- Il vitel etonnè con salsa della tradizione piemontese

- La bagna cauda tipica piemontese

- L'uovo in bolla con fonduta di raschera

*Piatto consigliato con il Tartufo Bianco d'Alba*

- Il polpo scottato su vellutata di ceci

# I PRIMI PIATTI



- I Tajjarin trenta tuorli di farina macinata a pietra alla langarola
- I ravioli del plin fatti a mano al sugo di arrosto
- Il risotto acquarello biologico al Barolo con fonduta di parmigiano
- Gli gnocchi neri alla carbonara di mare con bottarga
- Gli strascinati con vongole veraci e datterino

# LE PIETANZE



- La trippa
- Il guanciale di vitello di pura razza piemontese al Barolo con verdure dell'orto
- Il filetto di fassona di pura razza piemontese al mirtillo
- La rana pescatrice con bacon e zafferano
- La rolata di coniglio grigio di Racconigi alle erbe provenzali
- Il maialino in crosta di nocciola Tonda Gentile e verdure di stagione

# MENU DEGUSTAZIONE



- Il piccolo entrè  
accompagnato da aperitivo offerto della casa
- Piccola degustazione di antipasti tipici
- Ravioli tipici del plin al sugo d'arrosto
- Il guanciale di vitello di pura razza piemontese  
al Barolo con verdure dell'orto
- Il tradizionale bonnèt della nonna

# MENU TARTUFO



- Il piccolo entrè  
accompagnato da aperitivo offerto della casa
- La carne all'albese con Tartufo Bianco d'Alba
- I Tajarin trenta tuorli alla carbonara piemontese e tartufo
- L'uovo al tegame con Tartufo Bianco d'Alba
- Sfoglia di crema al tartufo

# DESSERT



- Il tradizionale bonnèt della nonna
- Il bianco mangiare ai frutti di bosco
- La crema biscottata agli agrumi
- La pesca ripiena con fondente al 70% e amaretto
- Le pere madernassa al nebbiolo
- Tortino di nocciole piemontesi con crema di zabaione
- La piccola degustazione di dolci della tradizione