

<b>CARNE CRUDA</b>	<b>tartare di fassona piemontese</b>	<b>15</b>
<b>FONDUTA</b>	<b>fontina d'alpeggio cremosa e caramellata</b>	<b>16</b>
<b>UOVO</b>	<b>cocotte al forno con tartufo bianco d'Alba</b>	<b>45</b>
<b>PATATE DI MONTAGNA</b>	<b>soufflé con polvere di zucca Hokkaido</b>	<b>14</b>
<b>CARDO GOBBO</b>	<b>di Nizza Monferrato, salsa alle acciughe e melette</b>	<b>15</b>
<b>QUAGLIA</b>	<b>arrostita con crema e scaglie di topinambur</b>	<b>18</b>
<b>TAJARIN</b>	<b>tagliatelle "ai 30 rossi" al ragout di salsiccia di Bra</b>	<b>15</b>
<b>RAVIOLI</b>	<b>"plin" tradizionali al sugo d'arrosto</b>	<b>15</b>
<b>RISOTTO CARNAROLI</b>	<b>alle castagne e burro noisette</b>	<b>18</b>
<b>AGNOLOTTO</b>	<b>all'Astigiana ripieno di caprino con barbabietola</b>	<b>15</b>

Il costo del coperto è di 3 euro e comprende antipasto di benvenuto, pane e focaccia sfornata tutti i giorni.  
 Il caffè selezione Gianni Frasi 3euro accompagna la Pasticceria Mignon di nostra produzione. Acqua 3 euro.

<b>VITELLO</b>	<b>guancia brasata al barolo</b>	<b>22</b>
<b>BUE</b>	<b>lingua croccante con lupini e indivia</b>	<b>18</b>
<b>PICCIONE</b>	<b>scottato e cotto a bassa temperatura con barbabietola, rabarbaro, cavolo nero e salsa "mole"</b>	<b>25</b>
<b>TRIGLIA</b>	<b>filetto morbido sedano rapa, cime di rapa e lenticchie soffiate</b>	<b>24</b>

#### **MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONALE**

*(Il menu degustazione è individuale)*

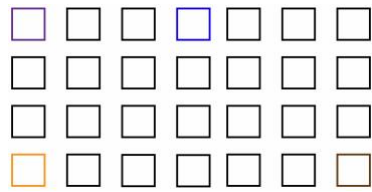
<b>TARTARE</b>	<b>tartare di fassona piemontese</b>
<b>TAJARIN</b>	<b>tagliatelle "ai 30 rossi" con ragout di salsiccia di Bra</b>
<b>ROLLATA</b>	<b>faraona ripiena alle nocciole tonde gentili pane e insalate amare</b>
<b>TRADIZIONE</b>	<b>bunèt al cioccolato</b>

**45 euro**

---

Le materie prime sono reperite ogni giorno freschissime da fornitori selezionati.  
I prodotti a seconda della stagionalità del mercato potrebbero essere abbattuti o congelati.  
Chiedere informazioni al personale di sala in caso di eventuali intolleranze/allergie.

## PIATTI AL TARTUFO BIANCO



## DISHES WITH WHITE TRUFFLE

Carne cruda di Fassone con Tartufo Bianco

(Fassone Veal Steak Tartare with White Truffle)

50 €

---

Tjarin "30 Tuorli" al burro d'alpeggio con Tartufo Bianco

(Handmade Noodles with mountain Butter and White Truffle)

50 €

---

Uova Bio e Fonduta con Tartufo Bianco

(Sunny Side-Up Organic Eggs with fondue and White Truffle)

55 €

---

TUBER MAGNATUM PICO