

PICCOLO MENU

PEPERONE ARROSTITO

salsa tonnata | acciuga | capperi | prezzemolo

oppure

UOVO POCHE'

salsa al parmigiano vacche rosse | tartufo nero



PLIN TRE ARROSTI

burro di montagna | rosmarino

oppure

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

farcito alla borragine | crema di peperoni



SELEZIONE DI FORMAGGI

cognà piemontese

oppure

TORTA DI NOCCIOLE

zabaione al Moscato d'Asti

(il menu si intende per tutto il tavolo)

€ 40 p.p

vini e bevande esclusi

MENU TRADIZIONE

CARPACCIO DI VITELLA FASSONA

Roccoverano | tartufo nero



TAJARIN 30 TUORLI

ragù di salsiccia di Bra



CODA DI BUE

brasata al Barolo | polenta sette file



BUNET AL CACAO

amaretti | salsa al caramello

(il menu si intende per tutto il tavolo)

€ 48 p.p

vini e bevande esclusi

MENU ALLA CARTA

Carpaccio di vitella Fassona / Roccaverano / tartufo nero	15
Peperone arrostito / salsa tonnata / acciuga / capperi / prezzemolo	15
Uovo poché / salsa al parmigiano vacche rosse / tartufo nero	18
Porcino nostrano al cartoccio / foglia di vite / pancetta	18
<hr/>	
Tajarin 30 tuorli / ragù di salsiccia di Bra	15
Ravioli del "Plin" ai tre arrosti / burro / rosmarino	15
Gnocchi di patate e ortiche / raschera d'alpeggio / tartufo nero	20
Risotto acquerello / funghi nostrani (min. 2 persone)	15
<hr/>	
Coda di bue brasata al Barolo / polenta sette file	20
Coniglio grigio di Carmagnola farcito / borragine / crema di peperone	20
Piccione arrosto / purè di patate / tartufo nero	24
Filetto di baccalà "Giraldo" / crema di ceci / spinaci d'acqua	24

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.

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.