

PICCOLO MENU

CARDI GOBBI DI NIZZA MONFERRATO

Fonduta tradizionale

oppure

TORTINO DI FUNGHI'

Crema di Topinambour / Olio al Prezzemolo

TAJARIN TRENTA TUORLI

Ragù di Salciccia di Verduno

oppure

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

farcito agli spinaci e prugne

SELEZIONE DI FORMAGGI

cognà piemontese

oppure

BUNET

Cacao e Amaretti

(il menu si intende per tutto il tavolo)

€ 38 p.p

vini e bevande esclusi

MENU TRADIZIONE

PEPERONE DI CUNEO RIPIENO

Salsa Tonnata / Capperi di Pantelleria / Acciughe

PLIN AI TRE ARROSTI

Burro di Montagna e Tartufo Nero

CAPPELO DEL PRETE

brasata al Barolo / Purè di Sedano Rapa

PANNA COTTA

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 / Caprino di Roccaverano / Nocchie di Langa / Tartufo Nero	18
Cardi gobbi di Nizza Monferrato / Fonduta tradizionale	15
Peperone quadrato di Cuneo ripieno di salsa tonnata/Capperi di Pantelleria/Acciughe	15
Insalata autunnale di Fagiano / Melagrana / Castagne di Pamparato / Tartufo Nero	18
Tortino di Funghi Porcini / crema di Topinambour / Olio al Prezzemolo	15

Tajarin 30 tuorli / ragù di Saliccia di Verduno	15
Ravioli del "Plin" tradizionali ripieni ai tre arrostiti / burro di malga / Tartufo Nero	18
Gnocchi con farina di Grano Saraceno / Porri di Cervere / Porcini/ Raschera grattugiato	16
Risotto "Acquerello" / Lumache di Cherasco al verde / mantecato alle erbe aromatiche (min. 2)	15

Cappello del Prete morbido brasato al Barolo / purè di Sedano Rapa	20
Coniglio grigio di Carmagnola farcito / prugne / spinaci	20
Piccione arrosto / purè di patate / tartufo nero	24
Lingua di Bue croccante / bagnèt verde e rosso / Scalognò agrodolce	20
La frittura del giorno secondo il mercato	20

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