

## antipasti

### Il Filetto crudo di Fassona Piemontese tagliato al coltello | Bagna Cauda | Tartufo Nero - 24

Raw fillet of piedmontese Fassona veal hand cut with knife | "Bagna Cauda" sauce with oil, anchovies, garlic | Black Truffle (4-7) - GF -

### Vitello Tonnato - 20

"Vitello Tonnato" traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

### Patata di Mombarcaro fondente | Tartufo Nero - 20

"Mombarcaro" fondant Potato | Black Truffle (7) - GF -

### Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta Tradizionale - 18 | Tartufo Bianco - 40

"Nizza Monferrato" cardoons | Traditional cheese fondue (3-7) - GF -

### Insalata di Polpo | Indivia | Ceci | Paprica - 20

Octopus salad with endive | Chickpeas | Paprika (14) - GF/NL -

## primi

### Agnolotti del "Plin" \* | Sugo d'arrosto - 20 | Tartufo Bianco - 45

Homemade "Plin" Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

### Gnocchi \* di patate | Raschera | Nocciola Tonda Gentile - 18

Mountain Potatoes Gnocchi | "Raschera" cheese | Halzenuts (3-7-8)

### Pappardelle | Ragù di Salsiccia | Funghi nostrani - 20

Homemade "Pappardelle" | Sausage ragù | Local Mushrooms (1-3-7-12)

### Zuppa del Giorno (secondo il mercato) - 16

Soup of the day (9) - GF/NL -

## secondi

### Reale di Vitella Fassona brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa - 22

"Fassona" Veal chuch braised in Barolo wine | Celery cream (7-9) - GF -

### Coniglio Grigio di Carmagnola "La Cerea" | Finferli | Crema di Patate - 22

"Carmagnola" Grey Rabbit "La Cerea", Boneless and Stuffed | Chanterelle | Potato cream (1-7-12) - GF -

### Merluzzo fresco | Guazzetto di Funghi Nostrani | Tartufo Nero - 22

Fresh Cod | Stew of local Mushrooms | Black Truffle (4-12) - GF/NL -

### Costolette di Agnello | Timo | Cavolo Pak-Choi - 24

Lamb Chops | Thyme | Pak-Choi cabbage (7-12) - GF/NL -

ACQUA WATER 3

CAFFE' GIANNI FRASI COFFEE 3

OLIO SOMMARIVA 100 ML OIL \* OMMARIVA 100 ML 10

COPERTO E PANE COVER CHARGE AND BREAD 3

## formaggi

### Selezione di Formaggi Piemontesi | Miele di Castagno - 15

Piedmontese Cheese selection | Chestnuts Honey (7)

## al tartufo

### Carne cruda di "Fassona" Piemontese | Tartufo Bianco d'Alba - 48

Piedmontese breed Veal "Fassona" steak Tartare | Alba White Truffle - GF/NL -

### Tajarin "30 tuorli" al Burro d'alpeggio | Tartufo Bianco d'Alba - 45

Handmade noodles | Mountain Butter | Alba White Truffle (1-3-7)

### Uovo Bio al tegamino | Tartufo Bianco d'Alba - 40

Sunny side-up organic Eggs | Alba White Truffle (3-7) - GF -

### Filetto di "Fassona" Piemontese | Patate al forno | Tartufo Bianco d'Alba - 60

"Fassona Piedmontese Fillet | Oven Baked Potatoes | Alba White Truffle - GF/NL -

TARTUFO BIANCO D'ALBA /ALBA WHITE TRUFFLE

€ per gram

## piccolo menù

### Vitello tonnato

"Vitello Tonnato" traditional sliced veal with tuna sauce (3-4) - GF/NL -

**oppure/or**

### Cardi Gobbi di Nizza Monferrato | Fonduta tradizionale

"Nizza Monferrato" cardoons | Traditional cheese fondue (3-7) - GF -

### Gnocchi \* di patate | Raschera | Nocciola Tonda Gentile

Mountain Potatoes Gnocchi | "Raschera" cheese | Halzenuts (3-7-8)

**oppure/or**

### Coniglio Grigio di Carmagnola "La Cerea" | Finferli | Crema di Patate

"Carmagnola" Grey Rabbit "La Cerea", Boneless and Stuffed | Chanterelle | Potato cream (1-7-12) - GF -

### Sorbetto al Limone della Costiera | Liquore dell'Etna al Gelso Nero

Coastal Lemon sorbet | Etna Liqueur with Black Mulberry (12) - GF/NL -

**oppure/or**

### Pere "Martin-Sec" cotte nel vino rosso con Gelato alla Cannella

"Martin-Sec" pears cooked in red wine | Cinnamon ice cream (7-12) - GF -

## 45 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded

## menù degustazione

### Patata di Mombarcaro fondente | Tartufo Nero

"Mombarcaro" fondant Potato | Black Truffle (7)

### Agnolotti del "Plin" \* | Sugo d'arrosto

Homemade "Plin" Agnolotti | Roast gravy (1-3-7-9)

### Reale di Vitella Fassona brasato al Barolo | Crema di Sedano Rapa

"Fassona" Veal chuch roast with Barolo wine | Celery cream (7-9)

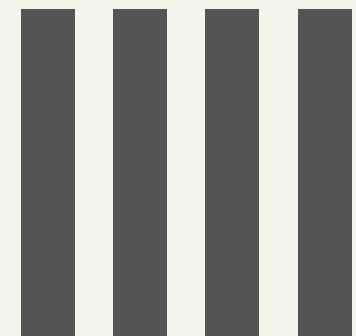
### Bunet alla Nocciola Tonda Gentile | Salsa al Caramello

Traditional halzenut pudding "Bunet" | Caramel Sauce (3-7-8-12)

## 55 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded

### Menu Degustazione con 1 grattata di Tartufo Bianco d'Alba 90€ Vini e Bevande escluse

Tasting Menu with 1 shaving of "Alba" white Truffle 90€  
Wines and Beverage excluded



**ENOCLUB**

Ristorante

Chiediamo di comunicarci allergie o intolleranze - We ask to communicate allergies or intolerances  
(GF) Gluten free - (NL) No lattosio  
Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle normative HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservare integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali (c). È possibile che alcuni prodotti siano congelati in origine. Vi preghiamo di richiedere e consultare la tabella degli ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti alla presenza di allergeni.  
For hygiene reasons, some products, require treatment at low temperatures (c)