

antipasti

Carpaccio di Filetto crudo di Fassona Piemontese | Bagna Cauda | Tartufo Nero - 24

Raw fillet of piedmontese Fassona veal Carpaccio | "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 - 45

"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)

Tajarin "30 Tuorli" | Ragù di Salsiccia - 18

Homemade noodles | Sausage ragù (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" | Carciofi | Crema di Patate - 22

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

Merluzzo fresco | Polenta "8 File" | Salsa al Prezzemolo - 22

Fresh Cod | SPolenta "8 File" | Parsley Sauce (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

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 - 45

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

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

Homemade 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" | Carciofi | Crema di Patate

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

Sorbetto al Limone della Costiera | Chartreuse Vert

Coastal Lemon sorbet | Chartreuse Vert (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)

Tortino di Marroni | Coulis di Cachi | Panna Montata

Marrons Glacés Tart | Persimmons Coulis | Whipped Cream | Cocoa (3-7-8-12)

55 € vini e Bevande escluse Wines and Beverage excluded

Menu Degustazione con 1 grattata di Tartufo Bianco d'Alba 95 € Vini e Bevande escluse

Tasting Menu with 1 shaving of "Alba" white Truffle 110€
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)