



Menù Degustazione

AMUSE BOUCHE

Capasanta mi-cuit, fagioli di Centallo e chutney di zucca delica
Scallops mi-cuit, Centallo beans and delica pumpkin chutney

Uovo morbido, spuma di cavolfiore, crumble di nocciole
e polvere di liquirizia
Soft egg, cauliflower foam, hazelnuts crumble
and liquorice powder

Bottoni ripieni di faraona e castagne con crema di cavolo nero
Ravioli filled with guinea fowl and chestnuts, black cabbage cream

Lombo di daino scottato, pastinaca e funghi pleuroto
Seared fallow deer loin, parsnip and oyster mushrooms

Tiramisù agli agrumi
Citrusy tiramisù

Piccola pasticceria di fine pasto

€ 65,00

Abbinamento vini a persona € 50,00
Wine pairing per person € 50,00

La scelta del menù si intende per l'intero tavolo
Menù selection in for the whole table

A decorative border of white line art illustrations of various flowers and leaves, including tulips, daisies, and ferns, surrounds the central text area.

Antipasti

Crudo di scampi, cachi, salsa nage e aglio nero di Caraglio
Raw langoustines, cachi, Nage sauce and Caraglio black garlic
€ 30,00

Capasanta mi-cuit, fagioli di Centallo e chutney di zucca delica
Scallops mi-cuit, Centallo beans and delica pumpkin chutney
€ 25,00

Lumache di Cherasco, bietole a coste e chorizo
Cherasco snails, swiss chard and chorizo
€ 22,00

Tributo alla Langa:
battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
flan di verdura e toma, acciuga del Cantabrico
Tribute to the Langa:
knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, russian salad,
vegetables flan with toma cheese, Cantabric anchovie
€ 20,00

Scaloppa di foie gras con cugnà, panfrutto e mosto cotto
Foie gras scallop with cugnà, fruit bread and cooked grape must
€ 30,00

Uovo morbido, spuma di cavolfiore, crumble di nocciole e
polvere di liquirizia
Soft egg, cauliflower foam, hazelnuts crumble
and liquorice powder
€ 20,00

A decorative border featuring intricate line drawings of various flowers and leaves, including what appears to be a large lily on the left and various smaller blossoms and foliage on the right and bottom, all in a light beige color against a dark background.

Primi piatti

Spaghettone Mancini con dentice, cime di rapa
e brodo di prosciutto crudo

Spaghettone Mancini with dentex, turnip greens
and cured ham broth

€ 25,00

Bottoni ripieni di faraona e castagne con crema di cavolo nero

Ravioli filled with guinea fowl and chestnuts,
black cabbage cream

€ 22,00

Ravioli del plin della tradizione

Traditional ravioli del plin

€ 18,00

Risotto carnaroli topinambur, foie gras,
pralinato al caffè e riduzione al melograno

Risotto carnaroli, topinambur, foie gras
coffee praline, pomegranate reduction

€ 30,00

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di Verduno

40 yolks tajarin with Verduno sausage ragù

€ 18,00

Ravioli del plin ripieni di Castelmagno

Ravioli del plin filled with Castelmagno cheese

€ 18,00

A decorative border featuring intricate white line drawings of various flowers and foliage, including lilies, tulips, and ferns, set against a dark background. The border frames the central menu area.

Secondi piatti

Pescato del giorno, finocchi stufati e salsa beurre blanc
Caught fish of the day, stuffed fennels and beurre blanc sauce
€ 25,00

Lombo di daino scottato, pastinaca e funghi pleuroto
Seared fallow deer loin, parsnip and oyster mushrooms
€ 30,00

Entrecôte di fassona salsa caffè de Paris e scorzonera
Fassona veal Entrecôte sauce de Paris and scorzonera
€ 25,00

Guancia di vitello brasata al Barolo,
purè di patata rossa di montagna
Veal cheek braised in Barolo,
red mountain mashed potato
€ 22,00

Costata di fassona (0,5 kg) con patate al rosmarino
Fassona veal rib with sautéed rosemary potatoes
€ 40,00

Funghi porcini fritti
Fried porcini mushrooms
€ 25,00

A decorative border featuring intricate line drawings of various flowers and leaves, including what appears to be a lily and a daisy, framing the central text area.

Desserts e formaggi

Selezione di formaggi
Selection of cheeses
€ 18,00

Lingotto al gianduja, ganache montata al caramello
Gianduja ingot, whippe caramel ganache
€ 10,00

Tiramisù agli agrumi
Cirtusy tiramisù
€ 10,00

La nostra interpretazione del Mont Blanc
(soffice alle castagne, biancomangiare alle mandorle, olivello spinoso)
Our interpretation of the Mont Blanc
(chestnut sponge, almond blanmange, sea buckthorn)
€ 10,00

Pina colada vegana:
cocco, ananas e croccante al cioccolato bianco
Vegan Pina colada:
coconut, pineapple and white chocolate crunchy
€ 10,00

Gelato della casa
Home made ice cream
€ 7,00