

# SPECIALE TARTUFO BIANCO D'ALBA *SPECIAL WHITE TRUFFLE*

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE LOCALE CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

*LOCAL BEEF TARTARE WITH WHITE TRUFFLE*

€ 70

TAGLIATELLA LARGA AI 30 TUORLI FATTA IN CASA AL BURRO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

*HOMEMADE TAGLIATELLA, BUTTER SAUCE AND WHITE TRUFFLE*

€ 60

UOVO MORBIDO, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO BIANCO D'ALBA

*POACHED EGG, PARMIGIANO REGGIANO CHEESE FONDUE AND WHITE TRUFFLE*

€ 60

UOVO FRITTO CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

*FRIED EGG WITH WHITE TRUFFLE*

€ 50

GELATO ALLA CREMA INGLESE CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

*ENGLISH CREAM ICE CREAM WITH WHITE TRUFFLE*

€ 50

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI CON 4 GRAMMI DI TARTUFO BIANCO D'ALBA.  
TARTUFO EXTRA 15€ AL GRAMMO.

*ALL THE DISHES ARE SERVED WITH 4 GRAMS OF WHITE TRUFFLE FROM ALBA.  
EXTRA TRUFFLE 15€ PER GRAM.*

## SPECIALE FUNGHI PORCINI *SPECIAL PORCINI MUSHROOM*

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE LOCALE CON CRUDO DI FUNGHI PORCINI

*LOCAL BEEF TARTARE, RAW PORCINI MUSHROOMS*

€ 28

TAGLIATELLA LARGA AI 30 TUORLI FATTA IN CASA CON FUNGHI PORCINI

*HOMEMADE TAGLIATELLA WITH PORCINI MUSHROOMS*

€ 30

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI (minimo 2 persone)

*"CARNAROLI" RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS (minimum 2 persons)*

€ 30

SOTTOFILETTO DI ANGUS, MILLEFOGLIE DI PATATE E FUNGHI PORCINI

*ANGUS SIRLOIN, POTATEOES MILLEFEUILLE AND PORCINI MUSHROOMS*

€ 36

FUNGHI PORCINI FRITTI

*FRIED PORCINI MUSHROOMS*

€ 26

# LA CENA *DINNER*

Coperto *servizio* € 4,00

## TRACCE DELLA TRADIZIONE *TRADITIONAL TRACES*

PERCORSO DEGUSTATIVO DI 4 PORTATE *A TASTING MENU OF 4 COURSES*

### VITELLO TONNATO

*TRADITIONAL COLD VEAL AND TUNA SAUCE*

### PLIN AI TRE ARROSTI E JUS DI VITELLO

*HOMEMADE "RAVIOLO DEL PLIN" STUFFED WITH THREE WHITE ROASTS AND VEAL JUS*

### ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTO VERDE, PURÈ DI TOPINAMBUR

*ROASTED CALF, GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GARLIC AND ENCHOVIES WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURÉ*

### BÔNET

*CHOCOLATE PUDDING, WITH AMARETTO BISQUITS AND AMARETTO DI GAVI LIQUEUR*

€ 70

## ANTIPASTI *APPETIZER*

CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO,  
INSALATA DI QUINOA, MOUSSE DI AVOCADO E PATATA DOLCE  
*FISH OF THE DAY CEVICHE, QUINOA SALAD, AVOCADO MOUSSE AND SWEET POTATOE*  
€ 20

PRIMO FIORE VACCINO DI NOSTRA PRODUZIONE,  
VERDURE DI STAGIONE E BRUSCHETTA DI PAN BRIOCHES FATTO IN CASA  
*HOMEMADE RICOTTA CHEESE, SEASONAL VEGETABLES AND HOMEMADE PANBRIOCHES "BRUSCHETTA"*  
€ 19

MISTICANZA DELLA PIANA VARIEGATA  
NOCI, POMODORI PACHINO, OLIVE VERDI SICILIANE E PESCHE AL NATURALE  
*GREEN SALAD, WITH WALNUTS, CHERRY TOMATOES, SICILIAN GREEN OLIVES AND PEACH*  
€ 16

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE LOCALE,  
SALSA ALLE ACCIUGHE, NOCCIOLE IGP, CIPOLLA MARINATA E CIALDA DI TAPIOCA AI SEMI  
*FASSONA BEEF TARTARE, ANCHOVIES SAUCE, PIEDMONTESE HAZELNUTS,  
MARINATED ONION, TAPIOCA CHIPS WITH SEEDS*  
€ 20

VITELLO TONNATO  
*TRADITIONAL ROASTED COLD VEAL AND TUNA SAUCE*  
€ 18

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

SPAGHETTO DI GRAGNANO, GAMBERI ROSSI CRUDI E CACIOCAVALLO

*SPAGHETTI, RED RAW PRAWNS, CACIOCAVALLO CHEESE*

€ 26

TAGLIATELLA AI 30 TUORLI FATTA IN CASA

CON SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON FRIGGITELLI E LIMONI SALATI

*HOMEMADE TAGLIATELLA, WITH SALMON, GREEN PEPPERS AND SALTED LEMON*

€ 26

PLIN DI NOSTRA PRODUZIONE AI TRE ARROSTI E JUS DI VITELLO

*HOMEMADE "RAVIOLO DEL PLIN" STUFFED WITH THREE WHITE ROASTS AND VEAL JUS*

€ 22

RIGATONI "MONOGRANO FELICETTI" ALL'AMATRICIANA

*RIGATONI PASTA WITH AMATRICIANA SAUCE*

€ 20

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI MELANZANE AFFUMICATE, PESTO DI BASILICO E  
FONDUTA DI GRANA PADANO

*HOME MADE POTATOES "GNOCCHI" WITH SMOKED AUBERGINE CREAM,  
BASIL PESTO AND GRANA PADANO CHEESE FONDUE*

€ 20

## SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

RICCIOLA DEL MAR LIGURE,  
GAZPACHO DI MELONE, INSALATA RICCIA E POMODORO ARROSTITO  
*MEDITERRANEAN AMBERJACK, MELON GAZPACHO, ENDIVE AND BURNT TOMATOES*  
€ 28

POLPO MEDITERRANEO ALLA BRACE,  
CHORIZO DI BELLOTA ED ERBETTE SPADELLATE  
*CHARGILLED OCTOPUS, CHORIZO OF BELLOTA AND SAUTÉED HERBS*  
€ 29

SOTTOFILETTO DI ANGUS MARINATO IN ANTICUCHO E POMODORO ROCOTO  
*ANGUS SIRLOIN IN ANTICUCHO WITH ROCOTO TOMATOES*  
€ 32

ARROSTO DELLA VENA, BAGNETTO VERDE, PURÈ DI TOPINAMBUR  
*ROASTED CALF, GREEN SAUCE WITH PARSLEY, GARLIC AND ENCHOVIES, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉ*  
€ 27

COSTATA CON L'OSSO DI RAZZA PIEMONTESE ALLA BRACE, CON VERDURE DI STAGIONE  
*GRILLED T-BONE STEAK, WITH SEASONAL VEGETABLES*  
€ 10 all'etto

## DOLCI *DESSERTS*

IL TIRAMISÙ DI VILLA LA BOLLINA

CON BISCOTTO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA, MOUSSE AL MASCARPONE  
CON INTERNO CREMOSO ALLA NOCCIOLA E SAVOJARDO AL CAFFÈ'

*TIRAMISÙ WITH HAZELNUT BISQUITS, MASCARPONE AND COFFEE*

€ 8

MILLEFOGLIE ALL'ITALIANA

PASTA SFOGLIA, CREMA CHANTILLY ALLA FAVATONKA, FRAGOLE FRESCHE

*PUFFPASTRY, TONKA BEANS CHANTILLY, FRESH STRAWBERRY*

€ 10

YUZU TARTE

FRANGIPANE, MOUSSE ALLO YUZU E CIOCCOLATO BIANCO,

MERINGA ITALIANA E GELATO AL TIMO LIMONE

*YUZU TARTE, YUZU AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE, ITALIAN MERINGUE AND LEMON THYME*

€ 10

CIOCCOLATO E PESCA

FROLLA AL CACAO, GANACHE AL CIOCCOLATO CRIOLLO E GUANAYA 70% E SORBETTO ALLA  
PESCA

*CHOCOLATE AND PEACH, CACAO SHORTBREAD, CRIOLLO AND GUANAYA CHOCOLATE GANACHE, PEACH SORBET*

€ 10

MOUSSE ALLO ZABAIONE CON STREUSEL ALLA MANDORLA E MANDORLE CARAMellate

*SABAYON MOUSSE WITH CARAMELIZED ALMOND*

€ 8

# ALLERGENI *ALLERGENS*

## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*plin | arrosto della vena | zabaione | tre cioccolati*

## ARAHIDI E DERIVATI

*olive all'ascolana | Tartare*

## CROSTACEI

*pizza con gamberi | spaghetti*

## FRUTTA A GUSCIO

*misticanza | tartare | pizza bianca | toramisù | bonet | zabaione | cioccolato e pesca | yuzu tarte*

## GLUTINE

*focaccia | pizza bianca | pan brioches | olive all'ascolana | spaghetti | tagliatella | plin | rigatone | gnocchi | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato e pesca | zabaione*

## LATTE E DERIVATI

*salmone | olive all'ascolana | tagliere | piazza bianca | primo fiore | plin | gnocchi | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato e pesca | zabaione*

## LUPINI

*pizza bianca può contenere tracce*

## MOLLUSCHI

-

## SEDANO

*plin | primo fiore | arrosto della vena*

## SENAPE

-

## SESAMO

-

## SOIA

*angus – olive all'ascolana possono contenere tracce*

## PESCE

*Salmone | ceviche | tartare | tonnato | spaghetti | tagliatella | ricciola*

## UOVA E DERIVATI

*salmone pan brioches | olive all'ascolana | primo fiore | tartare | tonnato | tagliatella | plin | gnocchi | arrosto della vena | tiramisù | bonet | yuzu tarte | cioccolato e pesca | zabaione*