

# Menu Degustazione

[Per gruppi superiori a 7 commensali al tavolo,  
si consiglia la scelta del menù degustazione per tutti  
i presenti]

Battuta di vitello, sedano e grana

Insalata di galletto, mele e verdure

Peperoni ripieni al tonno

◦

Tajarin al ragù di Langa

◦

Filetto di maialino, asparagi e fonduta

◦

Dessert alla carta

Servizio di caffetteria e digestivi

L'importo a persona è di € 40,00 vini esclusi

# Menu alla carta

## Le specialità del Banchetto

- Fritto misto alla piemontese € 25,00
- Lumache alla Borgogna € 15,00 \*

## Gli Antipasti

- Trota affumicata, arance e melograno € 13,00
- Battuta di fassona, sedano e grana e Tonnato 56 € 12,00
- Polpo scottato, patata soffice e tapinambour,  
polvere di olive € 15,00
- Uovo poché, pane croccante, crudité, fonduta € 12,00
- Tonno di coniglio, valerianella,  
mandorle tostate, balsamico € 12,00
- Flan di tapinambour & capunet con fonduta € 12,00

## I Primi

- Gnocchi di patate al Castelmagno € 14,00
- Tajarin al ragù di Langa € 14,00
- Bottoni al gambero rosso di Mazara, datterini e limone € 15,00
- Carnaroli alla barbabietola e trota affumicata € 15,00
- Agnolotti del plin al sugo d'arrosto € 14,00

## I Secondi

- Filetto di vitello con riduzione al Nebbiolo € 18,00
- Calamaro ripieno, crema di sedano rapa € 20,00
- Bocconcini di vitello al Barolo € 15,00
- Caniglio disossato alle erbe € 18,00
- Pancia di maialino cbt, salsa alla senape e miele,  
crumble al latte € 18,00

## I formaggi

- Tagliere di formaggi freschi e stagionati, cugnà e miele € 10,00

# Menu di Pasqua

Entrée di Benvenuto

Baccalà mantecato con la sua vellutata,  
rosti di patate e pomodorini confit

Uovo Bio croccante,  
fondutina di alpeggio e barba di frate

\*

Calamarata, spinacino di montagna,  
burrata e nocciole tostate

Bottoni ai gamberi, vellutata di zafferano,  
punte di asparagi

\*

Stinco di vitello al fieno con il suo contorno di stagione

Carrè di agnello in crosta di erbe

\*

Tartelletta di frutta, gelato al mango

Caffè, piccola pasticceria e digestivi

**€ 50,00 vini esclusi**