

Menù Degustazione

Amuse bouche

Ceviche di salmone "Upstream", burrata e cetriolo
Raw salmon with burrata cheese and cucumber

Uovo pochè con crema di sedano rapa e zafferano,
asparagi e sesamo nero
Poached egg with celeriac and saffron cream,
asparagus and black sesame

Ravioli del plin della tradizione al sugo d'arrosto
Traditional ravioli with gravy sauce

Guanciotto di maialino, carota tostata e demi-glace alla birra
Pork cheek stewed with beer and carrots

Delizia alla nocciola, lampona e crumble al cacao
Hazelnut and raspberry mousse with chocolate crumble

Piccola pasticceria di fine pasto

€ 60,00

Abbinamento vini a persona € 35,00

Wine pairing per person € 35,00

Antipasti

Crudo di ricciola, cetriolo, cremoso al latte,
avocado al limone e olio al basilico
Raw amberjack, cucumber, cream cheese,
avocado with lime and basil oil
€ 20,00

Uovo pochè con crema di sedano rapa e zafferano,
asparagi e sesamo nero
Poached egg with celeriac and saffron cream,
asparagus and black sesame
€ 16,00

Tributo alla Langa:

battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa,
acciuoghe e peperoni, insalata giardiniera

Tribute to the Langa:

knife chopped raw meat, veal with tuna fish sauce, russian salad,
anchois and peppers, giardiniera salad in sweet and sour
€ 18,00

Lumache di Paolo Bove spadellate,
ceci, salicornia e aglio nero

Sauted Paolo Bove's snails,
chickpeas, sea asparagus and black garlic
€ 18,00

Quaglia scottata, cardoncelli e la sua demi-glace,
porri e ribes

Seared quail with cardoncelli mushrooms and its demi-glace,
leeks and currant
€ 18,00

Primi piatti

Spaghettono "Mancini" con cipolle dorate,
scaloppa di capasanta e polvere di caffè
Spaghettono pasta with onion, scallops and coffee powder
€ 20,00

Gnoccone ripieno di fonduta, burro di malga
e tartufo nero di stagione
Gnocco filled with cheese fondue, butter and black truffle
€ 20,00

Risotto speziato, carote, cumino e caprino
Risotto with carrots, goat cheese and cumin
€ 18,00

Tajarin ai 40 tuorli al ragù di salsiccia di Verduno
Tajarin 40 yolks with Verduno sausage ragù
€ 16,00

Ravioli del plin della tradizione
Traditional ravioli del plin
€ 16,00

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

Secondi piatti

Rombo scottato, fagiolini e pesto alla mediterranea
Grilled turbot with pesto and green beans
€ 25,00

Filetto di fassona con fonduta, patata viola e asparagi
Fassona veal filet with cheese fondue, purple potatoes
and asparagus
€ 30,00

Il piccione, il suo ristretto e pak choi
Roast pigeon with its reduction and pak choi chinese cabbage
€ 28,00

Guanciotto di maialino, carota tostata e demi-glace alla birra
Pork cheek stewed with beer and carrots
€ 22,00

Desserts e formaggi

Piccola selezione di formaggi da 5 pezzi
Small selection of cheeses 5 pieces
€ 10,00

Tortino al cuore caldo, salsa alla menta e frutti rossi ghiacciati
Dark chocolate pie with a soft heart, mint sauce
and frozen red fruits
€ 9,00

Panna cotta al mango, yuzu, nocciole caramellate
e spuma di meringa
Mango panna cotta with yuzu citrus, caramelized hazelnut
and meringue foam
€ 9,00

Soffice di ricotta, sabbia di mandorle, scorza di arancia
Creamy ricotta, almonds and orange peel
€ 9,00

Delizia alla nocciola, lampone e crumble al cacao
Hazelnut and raspberry mousse with chocolate crumble
€ 9,00

I nostri gelati
Homemade ice cream
€ 6,00

Suggerimenti al calice

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>'21</i>	<i>Luigi Vico</i>	€ 5,00
<i>Loazzolo</i>	<i>'18</i>	<i>Forteto della Luja</i>	€ 8,00
<i>Barolo Chinato</i>		<i>Pio Cesare</i>	€ 8,00