



Il Banchetto
Menu Degustazione

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

**Mocetta di vitello aromatizzato alle erbe, caprino fresco,
erba cipollina**

Insalata di galletto, mele e verdure

Tortino briséé con zucca e speck, fonduta

*

Gnocco al Castelmagno

*

Bocconcini di vitello al Barolo, polentina

*

Bunet della tradizione & torta di nocciole con zabajone al Moscato

Servizio di caffetteria e digestivi



€ 40,00, vini esclusi

Menu alla carta

Le specialità del Banchetto

Fritto misto alla piemontese € 25,00

Zuppa di pesce con il suo guazzetto, crostone di pane € 20,00

Gli Antipasti

Tartare di trota salmonata e avocado € 13,00

Battuta di fassona, sedano e grana e Tonnato 56 € 12,00

Polpo scottato, crema di patate, polvere di olive nere € 13,00

Flan di tapinambour & tortino di zucca e speck con fonduta € 12,00

Uovo poché, crudité, pane croccante, fonduta € 13,00

I Primi

Gnocchi di patate e barbabietola, trota e la sua bottarga € 15,00

Risotto Carnaroli al Castelmagno e nocciole € 14,00

Tajarin al ragù di Langa € 14,00

Fondutelli al burro d'alpeggio € 14,00

I Secondi

Coniglio disossato alle erbe € 15,00

Filetto di vitello con riduzione di Nebbiolo, bacche di ginepro € 18,00

Filetto di maialino alle prugne € 18,00

Calamaro ripieno di cous cous e verdure, crema soffice di patate alla curcuma € 20,00

I formaggi

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