

Apribocca con
Amouse bouche with
Vermouth / Spumante Brut € 7 - Champagne € 10

Il Viaggio Gastronomico

8 + 1

€ 110 persona , bevande escluse

La Nostra Storia

5 + 1

€ 80 persona , bevande escluse

Isola Nel Mare

4 + 1

€ 80 persona , bevande escluse

(a partire da 2 persone - from two people)

Abbinamento di 4 vini € 60 persona

Abbinamento di 3 vini € 45 persona

I Menu vengono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo e per un minimo di **2** persone

The menus are prepared exclusively for the whole table and for a minimum of **2** persons

Antipasti

Calamaro – polpo – cannellini – ceci croccanti al rosmarino

Squid - octopus - beans - crispy chickpeas with rosemary

€ 20

Cilindro croccante di baccalà norvegese mantecato - patate – funghi (**T**)

Norwegian baccula - potatoes - mushrooms (**T**)

€ 20

1987 – Millefoglie di lingua di vitello e foie gras – gelatina al Porto

1987- Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly

€ 25

Monferrato . . . in autunno (vegetariano) (**T**)

Monferrato . . . in Autumn (vegetarian) (**T**)

€ 20

Vitella piemontese nuda e cruda – tuberi – radici - caviale di tartufo nero (**T**)

Naked and raw Piedmontese veal - tubers - roots - black truffle caviar (**T**)

€ 20

Polenta “8 file” – uovo 64° - foie gras (**T**)

Polenta "8 file" - egg 64 ° - foie gras (**T**)

€ 25

(**T**) piatti consigliati con il Tartufo bianco - Recommended dishes with White Truffle

PrimiPiatti

Riso carnaroli “ Gran Riserva “ zucca gialla – Castelmagno – galletto speziato
Carnaroli rice "Great reserve" yellow pumpkin - Castelmagno - spicy cockerel (**2 persone**)
€ 15 persona

Tajarin al tuorlo d’uovo – burro – parmigiano (vegetariano) (**T**)
Tajarin - buter – parmesan (vegetarian) (**T**)
€ 15

Ravioli “dal plin” di fonduta (vegetariano) (**T**)
Stuffed ravioli of cheese fondue (vegetarian) (**T**)
€ 18

Agnolotto gobbo astigiano “ De.Co.” (**T**)
Traditional astigian agnolotto (**T**)
€ 18

Gnocchetti di patate – ragù di salsiccia di vitello - finferli
Potato gnocchetti - veal sausage ragout – finferli
€ 15

Secondi Piatti

Sottopaletta di razza piemontese al vino rosso – polenta 8 file
Piedmontese calf to red wine - polenta 8 file
€ 30

Finanziera astigiana – cervella di vitella al burro
“Finanziera” - butter veal brains
€ 30

Maialino croccante – mele – cipolle rosse – soja
Crunchy pig - apples - red onions – soja
€ 30

Filetto di razza piemontese – porcini – nocciole (T)
Piedmontese fillet - porcini - hazelnuts (T)
€ 35

Fonduta – polenta – tuorlo d’uovo – funghi di bosco (vegetariano) (T)
Fondue - polenta - egg yolk - forest mushrooms (vegetarian) (T)
€ 30

Pesce secondo mercato – finocchio – capperi - agrumi
Fish from the market - fennel - capers - citrus fruits
€ 30

Merluzzo Skrei – broccoli – acciughe del Cantabrico
Skrei cod - broccoli - Cantabrian anchovies
€ 30

Degustazione di formaggi delle nostre valli, fichi caramellati e marmellate
Cheese from the region, figs and marmalade
€ 15

DOLCI

Sformato di fondente Callebaut 70% – pere – anice stellato

Chocolate cake - pears - aniseed

€ 12

Bunet – zabajone - croccanti

Bunet – eggnog - crunchy

€ 12

Panna e nocciole

Panna cotta whit hazelnuts

€ 12

Castagne – cachi - marroni

Chestnuts - khaki

€ 12

Mela golden – cannella - rosmarino

Golden apple - cinnamon – rosemary

€ 12

Gelati - Sorbetti alla frutta fresca

Ice and Fresh fruit sorbets

€ 10

I nostri dolci vengono accompagnati dalla piccola pasticceria

Our dessert are served together with petit fours