

Apribocca

Amouse bouche with

Vermouth € 7

Spumante Brut Piemontese € 8

Champagne € 12

Anniversary Menu 6 + 1

€ 85 persona , bevande escluse

OPPURE

abbinamento di 4 vini € 50 persona

Sua Maesta' IL TARTUFO BIANCO

Cipolla ripiena e patè di anatra con tartufo bianco – pane caldo

Tajarin al burro di montagna con tartufo bianco

Cubo di razza piemontese, funghi, maionese di nocciole, tartufo bianco

Formaggetta di Roccaverano, olio, tartufo bianco

Zabaglione all'Asti, pasticceria secca e tartufo bianco

€ 175 persona

bevande escluse OPPURE

abbinamento di 4 vini € 50 persona

**I Menu vengono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo
The menus are prepared exclusively for the whole table**

Antipasti

Sgombro marinato alle erbe – puntarelle – acciughe – robiola di Roccaverano
Mackerel marinated with herbs – chicory – anchovies – Roccaverano cheese
€ 17 (4 – 7)

Cotto e crudo di gamberi – gel di agrumi – mozzarella *
Cooked and raw prawns - citrus gel – mozzarella
€ 30 (2 – 7)

Baccalà – polenta – salsa verde *
Codfish - polenta - green sauce
€ 20 (1 – 4 - 7)

1987 – Millefoglie di lingua di vitello e foie gras – gelatina al Porto
1987- Millfoil of veal tongue and foie gras- Port wine jelly
€ 25 (7)

Coscia cruda “razza piemontese” –bagna caoda leggera
Raw meat - bagna cauda light
€ 17 (4 - 7)

Uovo morbido – fonduta di raschera e fontina – cardo gobbo di Nizza
Soft Egg - raschera and fontina fondue – cardoons
€15 (3 – 7)

Monferrato d' Autunno . . . sapori e colori
Monferrato of Autumn. . . flavors and colors
€ 17 (1 – 7 – 8)

PrimiPiatti

Riso carnaroli - Castelmagno – castagne – cacao
Carnaroli rice – Castelmagno cheese - chestnuts – cocoa
€ 18 (7)

Tjarin con ragù di fegatelli di piccione – funghi di bosco
Tjarin with pigeon liver sauce - forest mushrooms
€ 18 (1 – 3 – 7 – 9)

Ravioli di funghi porcini e polenta “taragna” (selezione I Tre Chef) *
Ravioli stuffed with porcini mushrooms and "taragna" polenta
€ 15 (1 – 3 – 7 – 9)

Agnolotti tradizionali “dal plin” *
Traditional agnolotti “dal plin”
€ 15 (1 – 3 – 7 – 9)

Pasta “Benedetto Cavalieri” – patate – porri – calamari – gamberi (2 persone)
Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" - potatoes - leeks - calamari - prawns (2 person)
€ 20 (1 – 2)

Carni

Finanziera astigiana – cervella al burro di nocciola

Traditional dish made of all the internal of the veal

€ 25 (1 – 9 – 12)

Sottofiletto di “razza piemontese” – funghi – maionese di nocciole

Piedmont veal sirloin - mushrooms - mayonnaise hazelnuts

€ 25 (8)

Sella di cinghialeto – tuberi e radici

Boar saddle - tubers and roots

€ 25 (1 – 7)

Piccione - foie gras – mele – cipolle rosse

Pigeon - foie gras – apples – red onions

€ 40 (7 - 12)

Brasato “brut & bun “ – polenta 8 file

Braised beef in red wine - polenta

€ 25 (9 – 12)

Pesci

Ricciola “tataki” a tutto Oriente – salsa miso – soia – frutta fresca*

"Tataki" amberjack - miso sauce – soy – fresh fruit *

€ 30 (1 - 4 – 6 – 11)

Rombo – cime di rapa - peperoncino *

Turbot - turnip tops - chilli pepper

€ 30 (4 – 12)

Formaggi piemontesi – fichi in composta – marmellate

Piedmontese cheeses – figs and marmalade

€ 20

DOLCI

€ 12

Sformato di fondente Callebaut 70% - gelato di spezie thailandesi (1-3-6-7)

Chocolate cake – thai spicy ice cream

Barolo Chinato – Cocchi € 8

Marsala Superiore secco - Pellegrino € 8

Alvear Pedro Ximenez Solera 1927 € 10

Bunet – spuma di zabajone – cialde croccanti (1-3-7-8)

Bunet - zabaglione mousse - crispy waffles

Moscato d' Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 5

Cremé Brulè alla vaniglia bourbon – macaron all'arancia (3-7-8)

Cremé Brulè with vanilla bourbon - macaron with orange

Moscato d' Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 5

Moscato passito La Bella Estate – ViteColte € 7

Piemonte goloso . . . la tradizione si rinnova (1-3-7-8)

Piedmont gourmand . . tradition is renewed

Moscato d' Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 5

Ben Ryè passito di Pantelleria 2015 – Donnafugata € 12

Zuppetta di frutta e verdura al passion fruit (9)

Fruit and vegetable soup with passion fruit

Gelati - Sorbetti alla frutta fresca

Ice and Fresh fruit sorbets

Zabaione all' Asti , gelato ai marroni – meringhe – torrone e tartufo bianco (20 min. 2 persone) (1-3-7-8-12)

Zabaione all 'Asti, ice cream with chestnuts - meringues - nougat and white truffle (20 minutes 2 people)

€ 60

Moscato d' Asti 2017 – sel. Il Cascinalenuovo € 5

Marsala Superiore secco - Pellegrino € 8

I nostri dolci vengono accompagnati dalla piccola pasticceria

Our dessert are served together with petit fours