

# MENU' ALLA CARTA

## *Antipasti*

*Ovetto al tartufo bianco d'Alba 18 (V)\**

*Carne cruda di Fassona Piemontese con tuorlo al tartufo bianco d'Alba 24 (G,L)\**

*Crocchette fondenti di Pollo Rustichello® della Pedemontana 15*

## *Primi Piatti*

*Sopa coada con anatra ruspante dell'Azienda Agricola La Burlina 25*

*Paccheri Fracasso alla sbirraglia di pollo Rustichello® e aria di parmigiano 22 (L)*

*Reginette ripiene di cime di rapa, crema di cavolfiore bianco, intingolo all'acciuga del cantabrico 25*

*Tajarin piemontesi con zabaione al parmigiano 19 (V)\**

## *Secondi piatti*

*Roastbeef di petto d'anatra ruspante, foie gras e sedano rapa 31 (G)\**

*Pollo Rustichello® della Pedemontana, cotto in cucina economica  
con polenta di mais antichi dell'Azienda agricola La Burlina a patè di fegatini 28 (G,L)*

*Filetto di vitello sanato in crosta, foie gras, jus di vitello, scalogno al porto 37 (L)\**

*I piatti contrassegnati dall'asterisco sono consigliati in accompagnamento al  
tartufo bianco d'Alba con costo di 9 €/gr*

**Disponibile anche in versione: G - senza glutine, L - senza lattosio, V - vegetariano.**

## ***Dessert***

*Tiramisù Classico 9*

*Bounty 12*

*Montello Bianco 12\**

*Voglia di cioccolato 12*

## ***Vini da dessert***

*Kabir di Donna Fugata 2020, Zibibbo - Sicilia - 5,5*

*Recioto di Soave Le Colombare 2020, Pieropan - 6,5*

*Vin de Constance, Klein Constantia 2015 - Sud Africa - 16*

*Ranci, Carriel dels Vilars (vino secco e ossidativo) - Spagna - 7*

PREGHIAMO CHI È AFFETTO DA PATOLOGIE ALIMENTARI E/O ALLERGIE E/O INTOLLERANZE,  
DI COMUNICARLO SEMPRE PRIMA DELL'ORDINE AL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI POTER  
AVERE PIATTI ALTERNATIVI.

IL NOSTRO PERSONALE È PREPARATO PER POTERVI SUGGERIRE NELLA SCELTA DEL PIATTO  
PIÙ ADEGUATO AL VOSTRO REGIME ALIMENTARE.

\*LE PIETANZE SERVITE IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI  
INDICATI NEL MENÙ ESPOSTO ALL'INGRESSO DELLA SALA.

COPERTO EURO 6