

Coperto € 1,50

*La grattata di Tartufo Bianco al tavolo* € 30,00

## *Gli Antipasti*

*La tradizione:*




<i>Carne cruda 🍷, la russa, insalatina di bollito</i>	€ 12,00
<i>Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello</i>	€ 9,50
<i>Vitello 🍷 tonnato</i>	€ 10,00
<i>Insalatina di petto d'anatra, castagne e melograno</i>	€ 10,00
<i>Cardo Gobbo di Nizza Monferrato 🍷 con fonduta</i>	€ 10,00
<i>Peperone "Cuneo" arrostito, bagna cauda di rape</i>	€ 9,50
<i>Carpaccio di ricciola, insalatina di radicchio e finocchi</i>	€ 13,00
<i>Calamari spadellati, carciofi e crema di tapinambour</i>	€ 13,00

## *I Primi Piatti*

*(tutte le paste fresche sono di nostra produzione)*


<i>Tajarin "40 tuorli" al burro o sugo di salsiccia</i>	€ 10,00
<i>Tortelli di cappone con ristretto di cappone</i>	€ 13,00
<i>Gnocchi di patate con crema al Raschera</i>	€ 9,50
<i>Plin della tradizione</i>	€ 10,00
<i>Crema di patate e porri, carciofi e "pescato" scottati</i>	€ 12,00

## *I Secondi Piatti*

<i>Animelle di vitello  arrostiti con porri di Cervere</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Tagliata di Fassone </i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Coniglio grigio di Carmagnola cotto all'Arneis</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Brasato di vitello  al barolo</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Cotechino di Varzi e lenticchie</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>"Capunet" di cavolo con carni bianche gratinato al forno</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Costine di maiale senz'osso, crema di ceci</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Polpo verace gamberi* e patate</i>	<i>€ 16,00</i>

*Selezioni di formaggi*

*s.q.*

 *I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano le piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali*

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

*RE.CE N.852/04*

*Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche e organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri prodotti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.*

*Si informa la gentile clientela che nel nostro ristorante vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni.*

*Pertanto chiediamo di informarci subito in caso di allergie alimentari in modo da potere indicare oralmente la composizione dei nostri piatti.*

## *Menù della Tradizione*

*Carne cruda 🍷 all'albese battuta al coltello*

*La russa*

*Insalatina di bollito*

*Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio\**

*Guancia di vitello 🍷 brasata al Barolo*

*oppure*

*Coniglio grigio di Carmagnola cotto all'Arneis*

*Panna cotta*

*€ 38,00 con coperto*

*Al piatto contrassegnato col simbolo \* si può aggiungere il*

*Tartufo Bianco*

*€ 60,00 con coperto*

# *I Classici al Tartufo Bianco*

*Dalla cucina.....*

*Carne cruda 🍄 all'albese battuta al coltello  
e Tartufo Bianco € 28,00*

*Cardo Gobbo di Nizza Monferrato 🍄 con fonduta  
e Tartufo Bianco € 30,00*

*Fonduta "Aosta" con crostini e Tartufo Bianco € 32,00*

*Tajarin "40 tuorli" al burro d'alpeggio  
e Tartufo Bianco € 36,00*

*Plin della Tradizione e Tartufo Bianco € 36,00*

*Uovo in cocotte o al tegamino  
e Tartufo Bianco € 28,00*

*Robiola d'Alba, sale e pepe  
e Tartufo Bianco € 23,00*

*Menù Degustazione  
con la scelta di tre piatti  
euro 80,00*

## *I nostri Dolci*

*Monte Bianco* € 8,00

*Panna cotta con pere "Madernassa" cotte al Moscato* € 6,00

*Tiramisù dell'Arco* € 6,00

*Bunet della tradizione* € 6,00

*Cremino al gianduja* € 6,00

*Semifreddo al Torrone* € 6,00

*Frolla, crema pasticcera e mele scottate al caramello* € 6,00

*Reg. CE 1169/2011 Art. 44*

*Elenco dei prodotti eventualmente allergeni che possono essere utilizzati nella*

*preparazione dei nostri piatti:*

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut.*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- 3. Uova e prodotti a base di uova.*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce.*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 6. Soia e prodotti a base di soia.*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole e noci.*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.*
- 10. Senape e prodotti a base di senape.*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro.*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

*Pertanto invitiamo la nostra gentile clientela a segnalarci eventuali intolleranze o allergie e sarà nostra premura elencarvi gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti da voi scelti.*