

Coperto € 1,50

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 con radicchio tardivo</i>	€ 10,00
<i>Carciofo gratinato, fonduta "Aosta"</i>	€ 10,00
<i>Crudo: carciofi e carpaccio di ricciola</i>	€ 13,00
<i>Calamari spadellati con crema di tapinambour</i>	€ 13,00
<i>Acciughe, salsa rossa, salsa verde e burro salato</i>	€ 12,00
<i>Polpette di baccalà, salsa di scalogno</i>	€ 12,00

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>Ravioli integrali di seirass con cime di rapa, burro e acciughe</i>	€ 10,00
<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>Galletto disossato con giardiniera di verdure</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di Fassone </i>	€ 16,00
<i>Brasato di vitello  al barolo</i>	€ 14,50
<i>Cotechino di Varzi e lenticchie</i>	€ 12,00
<i>"Capunet" di cavolo con carni bianche gratinato al forno</i>	€ 13,00
<i>Costine di maiale senz'osso, crema di ceci</i>	€ 13,00
<i>Polpo verace gamberi* e patate</i>	€ 16,00

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

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

*Tajarín "40 tuorli" al burro d'alpeggio**

Guancia di vitello 🍷 brasata al Barolo

oppure

Cotechino di "Varzi" e lenticchie

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*

*Carciofo 🍄 con fonduta "Aosta"
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

Il "Mun" Piemontese € 6,00

Zuccotto con panettone "Galup" e crema fiordilatte € 6,00

Frolla, crema pasticceria 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.