

# Il Menù Degustazione

*Benvenuto dello Chef*

*Tortino di carciofi, spuma di Raschera e polvere di taggiasche*

*Pappardelle, ragù di faraona e pepite di fegato grasso d'anatra*

*I nostri ravioli in bianco*

*Costoletta d'agnello, carciofo e Pak-Choi*

*Langhe&Langhe*

*Coccole finali e caffè*

*€75,00 a persona*

*Il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo*

*Gli abbinamenti....*

## **Ovada**

*Un percorso di 4 calici del territorio dell'Ovada € 30.00*

## **Piemonte**

*Un percorso di 5 calici per scoprire meglio questo fantastico territorio € 60.00*

## *I Nostri Classici*

*Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce* € 18,00

*La Bagna Caôda con le verdure di stagione* € 26,00

*Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero* € 22,00

*Il Monferrato:* € 24,00  
*Cima alla genovese con bagnetto verde, Vitello Tonnato, Insalata Russa,  
Flan di cardi, Peperone al tonno*

-----  
*La Perbuireira* € 16,00

*Tortellini in brodo* € 20,00

*Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino* € 20,00

-----  
*Tagliata di Fassona e verdure grigliate* € 28,00

*Il bollito misto accompagnato dalle verdure e salse* € 30,00

*Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino* € 32,00

*Stoccafisso alla ligure* € 28,00

*L'Orecchia d'Elefante è disponibile solo su prenotazione  
(Consigliata per due persone)*

## *Antipastí*

*Battuto di Fassona, Riduzione all'Ovada, sedano rapa e maionese agli agrumi* € 18,00

*Tortino di carciofi, spuma di Raschera, polvere di olive taggiasche* € 18,00

*Crostacei e pesci scottati, patate al nero e carciofi confit* € 20,00

*Prosciutto Patanegra 5J, pan brioches caldo, riccioli di burro salato e pomodorini* € 40,00

## *Prímí piattí*

*Tortelli di zucca, fonduta di Gorgonzola e liquirizia* € 18,00

*Pappardelle, ragù di faraona e pepite di fegato d'anatra* € 20,00

*Gnocchetti di patate, fonduta di Castelmagno e tartufo nero* € 23,00

*Spaghettone, carciofi, pescatrice e bottarga* € 26,00

## *Secondí*

*Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'oca e tartufo nero* € 42,00

*Guancia all'Ovada, budino di carote e indivia* € 25,00

*Costolette di agnello, carciofo e Pak-Choi* € 30,00

*Fritto misto di pesce* € 26,00

*Selezione di formaggi dal carrello* € 22,00

*Selezione di erborinati* € 16,00

*Vi informiamo, che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04).*

*Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati.*

## *Il Dolce*

<i>Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite</i>	€ 12,00
<i>Langhe&amp;Langhe</i>	€ 12,00
<i>Bavarese al cioccolato bianco, cuore all'arancio e cremoso al finocchio</i>	€ 12,00
<i>Pistacchio</i>	€ 12,00
<i>Lo Strudel con chantilly e gelato al cioccolato</i>	€ 12,00
<i>Selezione di gelati</i>	€ 8,00
<i>Selezione di sorbetti</i>	€ 8,00

### *E un calice di....*

<i>Vite Colte Moscato Passito La Bella Estate 2019</i>	€ 6.00
<i>Forteto della Luja Loazzolo Piasa Riscei 2019</i>	€ 8.00
<i>Donna Fugata Passito di Pantelleria Ben Rye 2021</i>	€ 8.00
<i>Chateau Graves sauternes 2019</i>	€ 9.00
<i>Don PX 2019 di Toro Albalá</i>	€ 7.00