

Degustazione

Benvenuto dello Chef

Tortino di porri, crema all'aglio nero e salsa al prezzemolo

Risotto all'Ovada, cremoso di Roccaverano e nocciole tostate

Oppure

Plin di ceci, fondo vegetale e cipolla bruciata

Brasato al barbera, radicchio e cremoso di patate

La Castagna

€60,00 a persona

Il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo

Gli abbinamenti....

Ovada

Un percorso di 4 calici del territorio dell'Ovada € 25.00

Piemonte

Un percorso di 4 calici per scoprire meglio questo fantastico territorio € 50.00

I Nostri Classici

<i>Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce</i>	€ 18,00
<i>La Bagna Caôda con le verdure di stagione</i>	€ 26,00
<i>Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero</i>	€ 22,00
<i>Il Monferrato: Cima alla genovese con bagnetto verde, Vitello Tonnato, Insalata Russa, Torta di zucca, Peperone al tonno</i>	€ 24,00
<i>La Perbuireira</i>	€ 16,00
<i>Tortellini in brodo</i>	€ 20,00
<i>Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di Fassona e verdure grigliate</i>	€ 28,00
<i>Il bollito misto accompagnato dalle verdure e salse</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino</i>	€ 32,00
<i>Stoccafisso alla ligure</i>	€ 28,00

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

Antipastí

<i>Battuto di Fassona, salsa all'uovo, tartufo nero e parmigiano</i>	€ 18,00
<i>Tortino di porri, crema all'aglio nero e salsa al prezzemolo</i>	€ 18,00
<i>Insalata di gamberi crudi, indivia riccia marinata, mele, pistacchio e limone candito</i>	€ 25,00

Prími piattí

<i>Tajarin 40 rossi, nocciole e parmigiano</i>	€ 20,00
<i>Plin di ceci, fondo vegetale e cipolla bruciata</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti di patate, fonduta di Castelmagno e tartufo nero</i>	€ 22,00
<i>Risotto all'Ovada, cremoso di Roccaverano e nocciole tostate</i>	€ 18,00

Secondí

<i>Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'oca e tartufo nero</i>	€ 42,00
<i>Brasato al barbera, radicchio e cremoso di patate</i>	€ 28,00
<i>Fritto misto di pesce</i>	€ 25,00
<i>Rombo, acqua pazza e verdure</i>	€ 27,00
<i>Selezione di formaggi dal carrello</i>	€ 22,00
<i>Selezione di erborinati</i>	€ 16,00

Il Dolce

<i>Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite</i>	€ 12,00
<i>Semifreddo alle nocciole e cremoso al cioccolato</i>	€ 12,00
<i>Langhe&Langhe</i>	€ 12,00
<i>TIRAMISÙ</i>	€ 12,00
<i>La Castagna</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>Maculan Torcolata 2019</i>	€ 6.00
<i>Donna Fugata Passito di Pantelleria Ben Rye 2021</i>	€ 8.00
<i>Marco De Bartoli Passito di Pantelleria Bukkuram 2014</i>	€ 12.00
<i>Chateau Graves sauternes 2018</i>	€ 8.00
<i>Don PX 2019 di Toro Albalá</i>	€ 7.00
<i>Moscato d'Asti</i>	€ 6.00
<i>Brachetto d'Acqui</i>	€ 6.00