

La Degustazione

Benvenuto dello Chef

Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero

Insalatina di calamari, crostacei e verdure

Tagliatella, acciughe, limone, cipollotto e bottarga di muggine

Oppure

Plin di coniglio, cremoso di fegato d'anatra, riduzione di porto, e porro bruciato

Coniglio al Gavi, porro brasato e ragù di rapa rossa

LANGHE&LANGHE

€ 60.00 a persona

Il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo

Gli abbinamenti....

Ovada

Un percorso di 5 calici del territorio dell'Ovada € 30.00

Piemonte

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

Antipasti

<i>Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce</i>	€ 18,00
<i>Battuto di fassona, peperone e spuma di bagna caoda</i>	€ 16,00
<i>Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero</i>	€ 20,00
<i>Il Monferrato:</i>	€ 24,00
<i>Cima alla genovese con bagnetto verde, Vitello Tonnato, Insalata Russa, Patata gratinata, Peperone al tonno</i>	
<i>Tortino di sfoglia ripieno di carciofi con crema di topinambur, olive e erba cipollina</i>	€ 16,00
<i>Bagna caôda con le verdure di stagione</i>	€ 25,00
<i>Insalatina di calamari, crostacei e verdure</i>	€ 25,00
<i>Scaloppa di fegato grasso d'oca al Sauternes, Pan Brioche e mela caramellata</i>	€ 25,00

Primi piatti

<i>Perbuireira</i>	€ 15,00
<i>Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino</i>	€ 18,00
<i>Tagliatella, acciughe, limone, cipollotto e bottarga di muggine</i>	€ 20,00
<i>Linguine con asparagi, zafferano e ragù di anguilla</i>	€ 22,00
<i>Plin di coniglio, cremoso di fegato d'anatra, riduzione di porto, porro bruciato</i>	€ 20,00
<i>Risotto all'Ovada, Blu 61 e crumble salato di nocciole</i>	€ 20,00

Secondi di Carne

<i>Tagliata di Fassona e verdure grigliate</i>	€ 26,00
<i>Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino</i>	€ 30,00
<i>Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'oca e tartufo nero</i>	€ 40,00
<i>Bollito misto alla piemontese con le verdure e le salse</i>	€ 28,00
<i>Agnello e carciofi</i>	€ 25,00
<i>Coniglio al Gavi, porro brasato e ragù di rapa rossa</i>	€ 25,00
<i>Brasato al dolcetto d'Ovada, pure e cipolla gratinata</i>	€ 20,00

Secondi di Pesce

<i>Stoccafisso in umido</i>	€ 25,00
<i>Fritto misto di pesce</i>	€ 25,00
<i>Selezione di formaggi</i>	€ 18,00

Il Dolce

<i>Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite</i>	€ 10,00
<i>Semifreddo alle nocciole e cremoso al cioccolato</i>	€ 12,00
<i>Tortino al cioccolato, riso soffiato, gelato fiordilatte e crema inglese</i>	€ 12,00
<i>LANGHE&LANGHE</i>	€ 12,00
<i>Cheesecake, gelato fiordilatte e salsa all'arancia</i>	€ 12,00
<i>Selezione di gelati</i>	€ 8,00
<i>Selezione di sorbetti</i>	€ 8,00

E un calice di....

<i>Moscato passito La Bella Estate 2019 di Vite Colte</i>	€ 6.00
<i>Loazzolo Piasa Rischei 2015 di Forteto della Luja</i>	€ 8.00
<i>Torcolato 2016 di Maculan</i>	€ 6.00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé 2020 di Donna Fugata</i>	€ 8.00
<i>Passito di Pantelleria Bukkuraam 2012 di Marco De Bartoli</i>	€ 12.00
<i>Sauternes 2016 di Chateau Gravas</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