

Le pause sono necessarie

La ricetta della
serenità e' scegliere

la strada piu' lunga per
arrivare a casa...

...e godersi il tragitto

- Esperienza, cura, creatività sono
il nostro bagaglio -
Artigiani, Agricoltori, Allevatori
e commercianti sono
i compagni di viaggio che abbiamo
scelto

Taglieri

dalle 17:30 alle 20:00

..Tagliere affettati 12
Friciula piemontese

Tagliere formaggi 9
miele Bio "Vallera", pane nero

Tagliere vegetariano 8
seguendo la stagione

Tris Piemonte 9

solo la sera

Flan di Topinabò con Bagna Cauda,
Tonno di Coniglio e
Acciughe al verde

Sfizi

..Falafel 4

broccoli, yogurt, tabasco

Polpo fritto 6

crema di peperone, paprika
affumicata, cialda di mais

..Cervella 5

chinotto, puntarelle

Antipasti

Vitello tonnato 9

.Palamita 12

Ponzu, avocado, cipolle rosse

.Tartrà 12

Tartufo Nero di Alba, fonduta

..Paninetto di Foie Gras 10

carne cruda, uovo marinato, cipolla
rossa, senape

Primi

..Plin al cacao 12

cinghiale, arancia

..Linguine 12

colatura di alici, aringa fresca,
arancia, finocchietto, pistacchi

..Orecchiette di grano arso 12

broccoli, peperoncino

Secondi

..Sgombro 16

Cavolfiore, liquirizia, lamponi

Quaglia 18

patè di fegatini, px, mele renette

Ossobuco brasato 16

purea di patate

Uovo pochè 12

biete colorate

Menu Piemontese

Tonno di Coniglio 8
Verdure, Bagna freida

..Tajarin ai soli tuorli 12
ragù di fegatini

Tagliata di Fassona 17
patate

Bonet 5

Menu completo 30

Degustazione PIEMONTE IN 4 CALICI
20

Degustazione NO BARRIQUE, SI
BEONI
Berlusconi 35

→Tre mezzi calici di:
Barbera Francia G.CONTERNO 2015
Nebbiolo d Alba G. RINALDI 2013
Barolo B. MASCARELLO 2011

*...ricordo la prima volta che ho
bevuto del vino*

Pranzo domenicale in famiglia

*Faceva caldo e la tovaglia bianca
era una pelle di leopardo
violacea*

Anguria ghiacciata in tavola

*Dopo avermi messo sotto al naso
un piemontesino vuoto mio nonno
mi disse: "metti il dito cosi"*

*Riempi il bicchiere di un indice
sdraiato di vino e poi*

acqua fino all'orlo

*Fece lo stesso con il suo, senza
dito e acqua
soltanto vino*

"CINCIN"
*e bevvi il mio primo bicchiere di
vino...*

*...lasciatevi guidare in
un' esperienza di degustazione
attraverso le nostre enoproposte*

Enoproposte guidate

For real three blind mouseketeers

15

Degustazione alla cieca

La degustazione RossoRubino

20

Percorso di abbinamento ad hoc

La degustazione Coravin:

60

3 calici di vini importanti
(cantina privata)

Dolci

Cupola 6

ricotta di capra, cioccolato,
arancia, mandarino

CuordiCaramello 6

Caramello, meringa,
frolla bretone, caffè

Tortino di mele 6

Crema inglese, lavanda

Il percorso è previsto per una persona

Vini Passiti, Muffati,
Fortificati e Aromatizzati

Ezio Cerruti Sol 6
Gramona Vi de Glass 6
Domaine Cauhape Jurancon 4,5
Ch Lange Reglat Sauternes 6
Cappellano Barolo Chinato 9
Taylor s Porto Ruby 4
Barros Porto Tawny 10 y 9
W. & H. Don Zoilo Sherry 6
Cocchi Americano 4
Contratto Vermot Torino 4

Distillati

Berta Grappa Moscato 5
Berta Grappa Invecchiata 7
Marolo Grappa Barbera 5,5
Ferrand Cognac 8
Cerbois Bas Armagnac Vsop 7
Occitan Gin 4
Moskovskaya Vodka 4
Don Papa Rum 8
Trois Riviere Rum Vsop 9
Clairin Vaval Rum bianco 9
Knob creek Bourbon Whiskey 7
Ileach Scotch Whisky 6
Nikka Taketsuru Whisky Giap. 12
Chateau du Breuil Calvados Vsop 7

Liquori & Amari

Bernard Barathier 4

Chartreuse Green 7

Villa S.ta Maria Limoncello 3,5

Tremontis Mirto 3,5

Jannamico Amaro 3,5

Varnelli Anice 3,5

Bar

Acqua bott 50 cl 1.5

Caffe Illy al tavolo 2

Caffe d' Orzo 2.5

Cappuccio 2.5

Caffe Corretto 3

Bibite 3.5

Birra 33 cl. 4.5

Cocktails 7/10

Fornitori

Pasta secca dei pastifici:
Fellicetti e Bossolasco
(le paste fresche sono di nostra
produzione)

Verdura: Redina Luca /
Granda Freschi

Companatico: Granda Freschi/
Grissini Rista /
Il Forno del Borgo /
Taralli Mastromatteo

Carne: macelleria
Silvio Brarda di Cavour

Pesce: Pescheria Gallina P. della
Repubblica

Formaggi: Franco Parola

Affettati: Brarda, Luiset,
Ferrero

Gourmandises: Granda Freschi

Adempimenti Legali

In conformita a quanto previsto
dal Regolamento europeo n
1169/2011 ma soprattutto al fine
di garantire la tutela della
nostra clientela si avvisa che le
portate come indicate nei menu
possono contenere allergeni

A richiesta e disponibile il menu
contenente tutte le indicazioni a
riguardo

In ottemperanza alle norme
comunitarie, Regolamenti 852/2004
e 853/2004 e per preservarne le
qualita organolettiche delle
materie prime, i prodotti
contrassegnati con . sono
sottoposti a procedimento di
abbattimento all origine e quelli
contrassegnati con doppio .. sono
stati abbattuti durante il
processo di lavorazione nella
nostra cucina