

Menu della Tradizione

*Carne cruda di vitello Fassone battuta al coltello e Magatello cotto rosa con salsa tonnata
Handcut Fassone veal raw meat and roasted Fassone veal with Tuna sauce

Ravioli del Plin al Fondo Bruno
Plin's Ravioli pasta in Roasts Gravy sauce

*Brasato al Barbaresco, Purea di Fave e Polenta rossa 8file
Braised Fassone Veal in Barbaresco wine, broadbeans puree and grilled red Polenta 8file

✓ *Il Bunet secondo me : fondente al cioccolato 76% Domori su crema di latte e gelato d'Amaretti
My bunet: Domori 76% dark Chocolate fondant on Milk cream and Amaretti biscuits homemade ice cream

€ 48

● Menu del Tartufo Nero

*Millefoglie di Coniglio marinato in olio EVO, tiepido di Carciofi, caramello di Fragole e Tartufo Nero
Marinated in EVO oil Rabbit Millefeuille, lukewarm Artichokes, Strawberries caramel and Black Truffle

✓ *Tajarin della Tradizione al Tartufo Nero
Tajarin long pasta with Black Truffle

✓ *Uovo Pochè su fonduta d'Aosta e Tartufo Nero
Poached Egg on Aosta fondue and Black Truffle

✓ *Il nostro Tiramisù: Gelato alla Crema, Mascarpone, riduzione al Marsala e Tartufo Nero
Our version of Tiramisù with Marsala reduction and Black Truffle

€ 60

Menu dello Chef Gabriele

*Crudo di Gamberi, spuma di Bufala e Acqua di Datterino
Raw Prawns, Buffalo Mozzarella cheese foam and Tomatoes water

Tagliatelle al Nero di Seppia, battuto di Mare ed olio al Limone di Sorrento
Black Squid ink Tagliatelle long pasta, Fish ragu and Sorrento Lemons oil

*Baccalà Confit, Agretto selvatico e olio al Pomodoro del Piennolo
Confit Cod fish, sour Agretti wild herbs and Piennolo Tomatoes oil

✓ La "Frutta" dell'Orto: dolce incontro fra verdure e frutti, crema alla Lavanda e gelato al Lemon Grass
Sweet meeting between fruits and vegetables, Lavender cream and Lemon Grass ice cream

€ 60

I piatti del menù possono essere scelti anche singolarmente. *Each dish can be served individually*

Supplemento di Tartufo Nero per piatti scelti singolarmente euro 10

Supplement of Black Truffle per individually dish euro 10

*Senza glutine. *Gluten free* / ✓ Piatto vegetariano. *Vegetarian dish*

● Abbinamento con Tartufo Nero suggerito. *Dish suggested with Black Truffle*

Aperitivo &..... Aperitif &.....

- Analcolico / Vino bianco al calice / Birra. *Analcoholic / White wine by the glass / Beer* € 6
- Metodo Tradizionale Champenoise. *Champenoise Method* € 8
- Coca Cola / Coca Cola Zero € 5
- Acqua Demineralizzata. *Demineralized Water* € 2
- Caffè e Friandises. *Coffee and Friandises* € 3
- Thè biologici / tisane biodinamiche con Friandises € 4

Biologic Tea / Biodynamic Infusions and Friandises

Insalata . Salad € 13

- ✓ * Insalata Selvatica .
 Insalate, fiori, cruderie e tomino di Langa
Selvatica Salad .
Salads, flowers, raw vegetables and Langa tomino cheese

Antipasti . Appetizer € 14

- * Vitello Fassone piemontese in tre versioni:
Piemontese Fassone veal three ways:
- . Carne cruda battuta al coltello . *Handcut raw veal*
- . Magatello cotto rosa con salsa tonnata . *Roasted veal with tuna sauce*
- . Carne marinata alle bacche miste con emulsione al lime . *Mixed berries marinated veal sliced with lime emulsion*
- – * Millefoglie di Coniglio marinato in olio EVO, tiepido di Carciofi e caramello di Fragole
Extra virgin oil marinated Rabbit millefeuille, lukewarm Artichokes, Strawberries caramel
- *Lingua di Vitella, marmellata di Pomodoro, mousse di melanzana affumicata
 e gelato di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi
Fassone cow Tongue, Tomatoe jam, smoked Aubergines mousse and Parmigiano Reggiano DOP 36 months ice cream
- ✓ – Suppli di Asparagi su crema delicata al Blu del Moncenisio, perle di Pomodoro Datterino
Asparagus suppli on delicate Blu from Moncenisio cheese cream. Datterino Tomatoe pearls
- *Crudo di Gamberi, spuma di Bufala e acqua di Datterino € 18
Raw Prawns, Buffalo Mozzarella cheese faam and Tomatoe water

Primi Piatti. first Courses

€ 15

 – *Tajarin della Tradizione . *Homemade Tajarin long pasta*
al ragù bianco piemontese / o con Burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 36 mesi
In white Meats ragu souce / or with mountain Butter and 36 months vintage Parmigiano Reggiano

– Ravioli del Plin
con Burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 36 mesi / o al Fondo Bruno
with mountain Butter and 36months vintage Parmigiano Reggiano / or in Roasts gravy souce

 – *Gnocchi di Patate e Ricotta Seirass su crema di ortiche e crumble al Timo
Potatoes and Seirass Ricotta cheese Gnocchi on Nettle cream and Thyme crumble

– *Tagliatelle al Nero di Seppia, battuto di Mare e olio al Limone di Sorrento
Black Squid Tagliatelle long pasta. Fish ragu and Sorrento lemons oil € 20

Secondi Piatti. Second Courses

€ 20

– * Brasato al Barbaresco, Pura di Fave e Polenta rossa 8file
Braised Fassone Veal in Barbaresco wine, broadbeans puree and grilled red Polenta 8file

 – * Sottofiletto di Vitello Fassone " No Vegan"
"NO Vegan" grilled Fassone Veal Sirloin

 – *Uovo al Barbaresco su sauté di Asparagi e fonduta d'Aosta
Poached and marinated in Barbaresco Egg on Asparagus sauté and Aosta fondue

– *L'Italia nel Piatto : Prosciutto Crudo, chicche di Bufala, Parmigiano Reggiano 36 mesi e Bruschetta di Pomodoro e basilico
Italy in one dish: Crudo ham, Buffalo chicche cheese, Parmigiano Reggiano 36 months and Tomatoes&Basil Bruschetta

– *Baccalà Confit, Agretto selvatico e olio al Pomodoro del Piènnolo
Confit Cod fish, sour Agretti wild herbs and Piènnolo Tomatoe oil € 24

 *Selezione di formaggi . *Cheeses selection* € 15
locali, serviti con confettura tradizionale, miele e frutti essiccati
from the region, served with traditional jam, honey and dried fruits

Dolci . Desserts

— * Il Bunet secondo me :
fondente al cioccolato 76% Domori su crema di latte,
gelato d'Amaretti
*My Bunet.: Domori 76% dark Chocolate fondant on Milk cream, Amaretti
biscuits homemade ice cream.*

— * Panna Cotta al Basilico, gelato Fiordilatte e
Pomodori caramellati
Basil Panna Cotta, Milk ice cream and caramelized Tomatoes

— * Crema, Mascarpone ed Espresso: il nostro Tiramisù
our version of Tiramisù

— Cioccolato & Cioccolati :
preparazione e consistenze varianti di differenti Cioccolati
*Chocolate & Chocolates:
various preparations and consistencies of different Chocolates*

— La "Frutta" dell'Orto:
dolce incontro fra verdure e frutti, crema alla Lavanda e
gelato al Lemon Grass
*The Garden's "Fruit":
sweet meeting between fruits and vegetables, Lavender cream and
Lemon Grass ice cream*

€ 9

Le Grappe della Donna Selvatica

— Grappa della Donna Selvatica innamorata del
Moscato d'Asti .
MONOVITIGNO MOSCATO D'ASTI DOCG
VENDEMMIA 2011 - 40% vol.

— Grappa gentile alla Camomilla
di Lidia e Romano Levi
aromatizzata alla Camomilla
MONOVITIGNO NEBBIOLO DOCG
VENDEMMIA 2012 - 40% vol.

€ 12

— Grappa della Donna Selvatica che scavalica
le colline riserva Bianca
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 45% vol.

— Grappa della Donna Selvatica che scavalica
le colline riserva Paglierina
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 45% vol.

€ 13

— Grappa della Donna Selvatica che scavalica
le colline del Barbaresco
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 42% vol.

€ 14

— Grappa della Donna Selvatica che scavalica
le colline del Barolo
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BAROLO DOCG - 42% vol.

— Grappa delle Donne Selvatiche che scavalicano
le colline
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 50% vol.

€ 15