

# IL PIEMONTE

## Menu Degustazione

Tartare di Fassona piemontese al tartufo

Fassona-Rindstatar mit Trüffel

Chardonnay – Moccagatta 2018



Agnolotti del "Plin" con ragù di carne e funghi porcini

Agnolotti-Teigwaren "Plin" mit Fleischragoût und Steinpilzen

Barbera d'Alba – Vignota 2015



Stinco di vitello al forno all'Arneis

Im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Arneis Weisswein

Barolo – Rocca dei Manzoni 2011



Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato e gianduia

Torrone-Halbgefrorenes an Nougat-Schokoladensauce

Moscato – Braida 2018



Tartufo bianco d'Alba 1gr al prezzo del giorno | Weisser Trüffel aus Alba 1gr zum Tagespreis

84

Abbinamento vini | Weinbegleitung 42

3 portate | Gänge 78

Abbinamento vini | Weinbegleitung 34

# IL PIEMONTE

## Gli antipasti

Carpaccio di manzo con "tuma" di capra stagionata e tartufo nero <i>Rindfleisch-Carpaccio mit reifem Ziegenkäse und schwarzem Trüffel</i>	24
Tartare di Fassona piemontese al tartufo <i>Fassona-Rindstatar mit Trüffel</i>	25
Vitello in salsa tonnata alla "vecchia maniera Monferrina" <i>Kalbsfleisch in einer Thunfischsauce nach "Monferrina" Art</i>	26

## I primi piatti

Trippa alla piemontese con verdure <i>Kalbskutteln nach Piemonteser Art mit Gemüse</i>	13   19
Risotto al Barolo con croccante di Castelmagno <i>Barolo-Risotto mit Castelmagno-Käse</i>	25
Agnolotti "Plin" con ragù di carne e funghi porcini <i>Agnolotti-Teigwaren "Plin" mit Fleischragoût und Steinpilzen</i>	26
Tagliolini freschi al tartufo nero <i>Hausgemachte Bandnudeln an schwarzem Trüffel</i>	30
Tagliolini freschi <i>Hausgemachte Bandnudeln</i>	18*   24*
Risotto mantecato al Parmigiano <i>Risotto mit Parmesan</i>	20*   26*

\* Tartufo bianco d'Alba 1gr al prezzo del giorno

\* Weisser Trüffel aus Alba 1gr zum Tagespreis

# IL PIEMONTE

## Le carni

Brasato di manzo al Barolo servito con polenta e verdure <i>Rinderschmorbraten an Barolo-Wein mit Polenta und Gemüse</i>	35
Bollito misto con mostarda, salsa verde e salsa rossa <i>Siedfleisch mit Senffrüchten an grüner und roter Sauce</i>	38
Petto di farona spadellato al Barbaresco <i>Perlhuhnbrust an einer feinen Barbaresco-Sauce</i>	39
Stinco di vitello al forno all'Arneis <i>Im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Arneis-Weisswein</i>	46 p.P. min. 2 Pers.

## I Dessert

Bônet della nonna <i>Schokoladenpudding "Bônet" mit Mandelmakronen</i>	12
Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato e gianduia <i>Torrone-Halbgefrorenes an Nougat-Schokoladensauce</i>	13
Degustazione di due formaggi tipici <i>Käsedegustation</i>	16

Vi consigliamo

# PIEMONTE

unsere Empfehlung

## BIANCHI

CHARDONNAY Moccagatta – Barbaresco	2018 1 dl	75 cl 8	55
CECU D'LA BIUNDA – Roero Arneis Monchiero Carbone – Roero	2018	75 cl 1 dl	58 9

## ROSSI

NEBBIOLO LANGHE DOC Azienda Monfalletto, Cordero di Montezemolo – La Morra	2016	75 cl 1 dl	48 8
BARBERA D'ALBA – Vignota Conterno Fantino –	2015	75 cl 1 dl	61 10
BARBARESCO – Bricco Balin Moccagatta – Barbaresco	2011	75 cl 1 dl	105 18
PALAIS – Barolo Michele Chiarlo – Barolo	2014	75 cl	105
ROCCHIE DEI MANZONI – Barolo Podere Rocche dei Manzoni – Monteforte d'Alba	2011	75 cl 1 dl	120 20

## DOLCE

VIGNA SENZA NOME – Moscato Braidà – Rocchetta Tanaro	2018	75 cl 1 dl	42 7
---	------	---------------	---------

## GRAPPE

GRAPPA DI BAROLO Azienda Agricola Azelia – Alba	2014	2 cl	15
GRAPPA 3 SOLI 3 Berta – Mombaruzzo – Asti	2011	2 cl	17