

# IL PIEMONTE IN TAVOLA

## 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 manzo "fassone Piemontese" al tartufo <i>Rindstatar nach Piemonteser Art mit Trüffel</i>	25
Vitello in salsa tonnata alla "vecchia maniera Monferrina" <i>Kalbsfleisch in einer Thunfischsauce nach "Monferrina" Art</i>	26

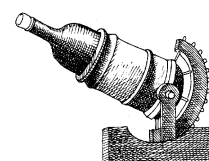
## Le Minestre

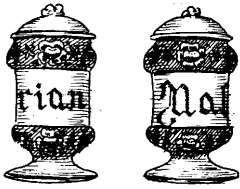
Trippa alla piemontese con verdure <i>Kalbskutteln nach Piemonteser Art mit Gemüse</i>	13   19
---	---------

## I Primi Piatti

Risotto al Barolo con croccante di Castelmagno <i>Barolorisotto mit Castelmagno-Käse</i>	23
Agnolotti "Plin" alla Piemontese con ragù di carne e funghi porcini <i>Agnolotti-Teigwaren "Plin" mit Fleischragoût und Steinpilzen</i>	24
Tagliolini freschi al tartufo nero <i>Hausgemachte Bandnudeln an schwarzem Trüffel</i>	30

*I vini del Piemonte sono elencati nell'ultima pagina  
Die Weine aus dem Piemont sind auf der letzten Seite aufgelistet*

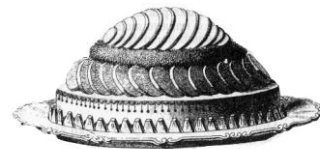




## Le Carni

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 Senfrüchten an grüner und roter Sauce</i>	38
Petto di faraona 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 ganache <i>Torrone-Halbgefrorenes an Nougat-Schokoladensauce</i>	13
Degustazione di due formaggi tipici <i>Käsedegustation</i>	16

*I vini del Piemonte sono elencati nell'ultima pagina  
Die Weine aus dem Piemont sind auf der letzten Seite aufgelistet*

# MENU DEGUSTAZIONE

## DEGUSTATIONSMENU



Tartare di manzo al tartufo  
*Rindstatar nach Piemonteser Art mit Trüffel*

\*\*\*

Agnolotti del "Plin" alla Piemontese con ragù di carne e funghi porcini  
*Agnolotti-Teigwaren "Plin" mit Fleischragoût und Steinpilzen*

\*\*\*

Stinco di vitello al forno all'Arneis  
*Im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Arneis Weisswein*

\*\*\*

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato e gianduia  
*Torrone-Halbgefrorenes an Nougat-Schokoladensauce*



79

*senza Antipasto / ohne Vorspeise 71*

# I VINI PIEMONTESI



## Bollicine

Montezemolo Brut, Spumante V.S.Q.P.R.D 75 cl 58  
Az. Agricola Monfalletto | Cordero di Montezemolo - La Morra (Cuneo) 1 dl 10

*Vitigno: Chardonnay 95% – Pinot Nero 5%. Floreale e fragrante, persistente nella spuma; profumi di frutta secca, ananas, mela e miele. Fresco e nitido in bocca. Adatto come aperitivo si sposa bene con antipasti freddi e Parmigiano Reggiano.*

## Vini Bianchi

Langhe Arneis Blancé DOC 75 cl 65  
Vitigno autoctono | Ceretto, Piemonte 1 dl 10

*Vitigno: Arneis 100%. Colore paglierino vivace; profumi intensi di fiori di pesco e d'acacia, di camomilla, melone e fiori gialli. Gusto invitante e fresco con tipica nota amarognola finale. Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti a base di pesce d'acqua dolce e vitello tonnato. Ottimo anche come aperitivo.*

## Vini Rossi

Barbera d'Alba DOC 75 cl 40  
Az. Agricola Monfalletto | Cordero di Montezemolo - La Morra (Cuneo) 1 dl 6

*Vitigno: Barbera 100%. Colore inteso e violaceo; naso di frutta matura, more, cacao, prugna, spezie. Tannini morbidissimi. Classico accompagnamento per bollito misto alla piemontese, salumi caldi con lenticchie e la tradizionale bagna caôda.*

Nebbiolo Langhe DOC 75 cl 46  
Az. Agricola Monfalletto | Cordero di Montezemolo - La Morra (Cuneo) 1 dl 7

*Vitigno: Nebbiolo 100%. Dal colore viola acceso di media intensità, dona profumo di lampone, fragola e violetta. Fresco e robusto, dal sapore pieno e tannino dolce. Ottimo per accompagnare agnolotti, risotti, tutte le carni, dalle costole alla faraona fino ai rognoni.*

Barolo "Gattera" DOCG 75 cl 84  
Az. Agricola Monfalletto | Cordero di Montezemolo - La Morra (Cuneo) 1 dl 14

*Vitigno: Nebbiolo 100%. Rosso granato intenso, caldo e maturo, sensazioni tipiche di confettura, lampone, liquirizia, ciliegia e canfora. Di notevole struttura con tannino fine e persistente. Vino aristocratico, ideale con cacciagione e selvaggina, lepre, sella di capriolo, cervo e piccione. Superbo per accompagnare i piatti Tartufo Bianco d'Alba.*