

OMAGGIO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA HOMAGE TO ALBA WHITE TRUFFLE

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

AMUSE BOUCHE

VELLUTATA PARMENTIER CON UOVO BIO "CASCINA MANA" e *Tartufo Bianco d'Alba*
POTATO E CERVERE LEEK PARMENTIER WITH POACHED ORGANIC EGG and Alba White Truffle

BOTTONI DI PASTA VERDE* ALLA FONDUTA DI RASCHERA DOP, *burro d'alpeggio e Tartufo Bianco d'Alba*
SPINACH BUTTONS FILLED WITH RASCHERA DOP in alpine butter with Alba White Truffle*

PETTO DI FARAONA* "GREPPI", *castagne arrostate, tuberi invernali e Tartufo Bianco d'Alba*
"GREPPI" GUINEA FOWL BREAST, roasted chestnuts and root vegetables with Alba White Truffle*

PERA MARTIN SEC "BELLE HÉLÈNE"
"MARTIN SEC" PEAR "BELLE HÉLÈNE"

PICCOLA PASTICCERIA

Quattro portate, *Tartufo Bianco d'Alba* incluso, vini esclusi -150*
Four courses, Alba White Truffle included, wines not included

Quattro portate con quattro vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier -190*
Four courses with paired wines by our sommelier

**Il prezzo del menu può subire variazioni in base al mercato del tartufo.*

**The price of the menu may vary based on white truffle market price.*

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / *Served exclusively to the whole table*

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DI ANATRA "DUPERIER" AL TORCIONE, *mela cotogna alla vaniglia e pane ai cereali*
DUCK FOIE GRAS TERRINE, *quince and vanilla marmalade with whole grain toast*

NOCI DI CAPESANTE* DORATE, MOUSSELINE DI CASTAGNE e *Tartufo Bianco d'Alba*
PAN SEARED SEA SCALLOPS* AND CHESTNUT MOUSSELINE *with Alba White Truffle*

TORTELLI AL CACAO* RIPIENI DI QUAGLIA, *il suo ristretto e ribes nero*
COCOA PASTA* FILLED WITH ROASTED QUAIL *in quail reduction sauce with black currents*

FILETTO DI CAPRIOLO* GRAND VENEUR, *pere martin sec al nebbiolo, pastinaca e polenta ottofile*
VENISON *TENDERLOIN GRAND VENEUR, *nebbiolo poached pear, parsnips and polenta*

MERINGHE, MARRONS GLACÉ E CACHI
MERINGUE, CANDIED CHESTNUTS AND PERSIMMONS

PICCOLA PASTICCERIA

Cinque portate, vini esclusi -105*

Five courses, wines not included

Cinque portate con cinque vini in abbinamento selezionati dal nostro sommelier -150*

Five courses with paired wines by our sommelier

**Il prezzo del menu può subire variazioni in base al mercato del tartufo.*

**The price of the menu may vary based on white truffle market price.*

MENU DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL TASTING MENU

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / Served exclusively to the whole table

AMUSE BOUCHE

☉ SFORMATINO DI RICOTTA DI PECORA E ZAFFERANO CUNEO, *fonduta di Raschera d'alpeggio*
SAVORY RICOTTA FLAN WITH CUNEO SAFFRON *and Raschera fondue*

TAGLIATELLE INTEGRALI AI TOPINAMBUR, *castagne di Cuneo arrostate e lardo nostrano*
WHOLE WHEAT TAGLIATELLE, JERUSALEM ARTICHOKEs, *roasted chestnuts and lardons*

GUANCIA DI VITELLA BRASATA AL BAROLO, *broccoli, mousseline di sedano rapa*
BAROLO BRAISED BEEF CHEEK, *broccoli mousseline and roasted celery root*

NOCCIOLA PIEMONTE IGP *cioccolato "Kayambé Lait 45%" e caffè Arabica*
PIEDMONT HAZELNUTS *milk chocolate "Kayambé Lait 45%" and Arabica coffee*

PICCOLA PASTICCERIA

€ 55,00 quattro portate, vini esclusi
four courses, wines not included

€ 90,00 menu abbinato a quattro calici di vino del territorio
menu with four glasses of paired wines from the area

☉ Offriamo la possibilità di aggiungere il Tartufo Bianco d'Alba sul primo piatto al costo attuale del mercato.
We are pleased to offer the possibility to add Alba White Truffle to the pasta course at current market price.