

## Antipasti

Vitello Tonnato  
Euro 16,00

Coscia di Fassona battuta al coltello, Robiola 3 lattini e crumble di Nocciole IGP  
Euro 18,00

Uovo Morbido, fonduta di Raschera, Topinambur e Tartufo Nero del Monferrato  
Euro 20,00

Insalata InAutunno  
Euro 14,00

Salumi artigianali piemontesi  
Euro 13,00

Prosciutto crudo di Parma dop, Burrata e Tartufo Nero del Monferrato  
Euro 24,00

## Primi

Plin al Sugo di Arrosto  
Euro 18,00

Tagliatelle e Porcini freschi  
Euro 18,00

Tagliolini ai 40 tuorli, burro Beppino Occelli e Tartufo Nero del Monferrato  
Euro 20,00

Gnocchi di patate, ragù di Coniglio, fondo di cottura e fegatini  
Euro 18,00

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, Animelle al Marsala e melassa di Porri  
minimo per 2 persone Euro 20,00

## Secondi

Guancia di Vitello in lenta cottura, fondo di Barbera Penelope, crema di carote e spinacini  
Euro 26,00

Lingua di Vitello, carote al Rum e Bagnetto verde  
Euro 24,00

Controfiletto di Vitello, salsa alle erbe aromatiche, crema di patate e cipollotti  
Euro 28,00

Costolette di Agnello in crosta di Nocciole, fondo di cottura, carciofi e cavolo nero  
Euro 28,00

## Menu degustazione BIANCO&NERO

Benvenuto della Collina Spinerola

Coscia di Fassona battuta al coltello e Tartufo Nero

Uovo morbido, fonduta di Raschera DOP, Topinambur e Tartufo Nero

1 primo a scelta fra:

Tagliolini ai 40 tuorli e burro Beppino Occelli

Plin al burro e Tartufo Nero

Guancia di Vitello in lenta cottura, fondo di Barbera Penelope, carote e spinacini

Sorbetto Pere, Zenzero e pepe rosa

Dessert alla Carta

**€ 70,00 per persona, bevande escluse**

Il Tartufo Bianco è facoltativo, verrà pesato e grattato al tavolo, valutato al prezzo di giornata

## Selezione di Formaggi Piemontesi

composta di frutta e nocciole Piemonte IGP

6 pezzi Euro 12,00

9 pezzi Euro 18,00

## Dessert

Torta di Nocciola e Zabaione caldo  
Euro 10,00

Bunet Bianco, crumble di Nocciole al Cacao  
Euro 7,00

Special Tartelletta al Peperone  
Euro 10,00

Mousse al Cioccolato fondente, Arancia e Amaretti  
Euro 10,00

Gelato di Vaniglia  
Euro 6,00

Tris di sorbetti di frutta fresca  
Pera, Mango e Lampone  
Euro 7,00

## Starters

Tender Veal with Tuna, Anchovy, Egg yolk and Caper sauce  
Euro 16,00

Raw Fassone Veal Tartare, Robiola cheese made with 3 types of milk and hazelnut crumble  
Euro 18,00

Poached Egg, Raschera cheese fondue, Jerusalem artichoke and Black Truffle of Monferrato  
Euro 20,00

Autumn salad  
Euro 14,00

Cold Cuts Salami  
Euro 13,00

Parma Ham, Burrata cheese and Black Truffle of Monferrato  
Euro 24,00

## Pasta and Risotto

Homemade Meat Ravioli in Gravy sauce  
Euro 18,00

Tagliatelle noodles with Porcini mushrooms  
Euro 18,00

Homemade 40 egg Tagliolino in butter and Black Truffle of Monferrato  
Euro 20,00

Potato dumplings, rabbit meat sauce and rabbit liver  
Euro 18,00

Risotto Carnaroli San Massimo with sweetbread in Marsala wine and leek molasses  
minimum of 2 orders per table Euro 20,00

## Main Courses

Slowly Cooked Veal Cheek in Barbera Penelope wine with carrot cream and baby spinach  
Euro 26,00

Veal tongue, carrots with rum and green sauce  
Euro 24,00

Veal boneless loin, aromatic herb sauce, potato cream and scallions  
Euro 28,00

Hazelnut – crusted Lamb chops, its juice, Artichokes and Kale  
Euro 28,00

## Tasting Menu BIANCO&NERO

Appetizer

Raw Fassone Veal Tartare and Black Truffle of Monferrato  
Poached Egg, Raschera cheese fondue, Jerusalem Artichoke and Black Truffle of Monferrato

One choice between:

Homemade 40 egg Tagliolino in Butter

Homemade Meat Ravioli in Butter and Black Truffle of Monferrato

Slowly Cooked Veal Cheek in Barbera Penelope wine with carrot cream and baby spinach

Pear, Ginger and pink pepper Sherbet

Dessert à la carte

**Euro 70,00 per person, drinks not included**

White truffle is not included, will be weighted and charged according to daily price

## Selection of Piedmont Cheeses

Homemade compotes and hazelnuts Piemonte IGP

6 pieces Euro 12,00

9 pieces Euro 18,00

## Desserts

Hazelnut Cake with hot Sabayon  
Euro 10,00

Amaretti pudding, Cocoa Hazelnut crumble  
Euro 7,00

Bell Pepper special Tartlet  
Euro 10,00

Dark Chocolate Mousse, Orange and Amaretti  
Euro 10,00

Vanilla Ice Cream  
Euro 6,00

Fruit Sherbet trio  
Pear Mango and Raspberry  
Euro 7,00

# TARTUFO BIANCO del Monferrato

---

Coscia di Fassona battuta al coltello e Tartufo Bianco

Euro 50,00

Tagliolini ai 40 tuorli, burro Beppino Occei e Tartufo Bianco

Euro 50,00

Uovo morbido, Porcini, fonduta di Raschera Dop e Tartufo Bianco

Euro 50,00

Uova al padellino al Burro Beppino Occei e Tartufo Bianco

Euro 45,00

Tartufo Bianco del Monferrato Euro 6,50 al grammo



# WHITE TRUFFLE of Monferrato

---

Raw Fassone Veal Tartare and White Truffle

Euro 50,00

Homemade 40 Egg Tagliolini in Butter and White Truffle

Euro 50,00

Poached Egg, Porcini mushrooms, Raschera cheese fondue and White Truffle

Euro 50,00

Egg fried in Butter and White Truffle

Euro 45,00

White Truffle of Monferrato Euro 6,50 per gram

