



Menu Radici

Fassona all'albese, tartufo nero

Agnolotti del "Plin"*, bieta e rognone arrosto

Guancia di manzo brasata, pera Madernassa in mosto d'uva,
caldarroste sciroppate e ciliegie al Nebbiolo

Il nostro Bunet

Euro 100,00

Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale





Menu Natura

Verdure crude e cotte, salsa alla bagna cauda

Risotto ai carciofi, limone di Sorrento e liquirizia

Zucca ai carboni, il suo fondo,
mayonnaise vegana al rafano e cavolo nero

Arancia, zenzero, ananas

Euro 100,00

Il menu è a disposizione unicamente per l'intero tavolo

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale



Menu Sorpresa

Scelto dallo chef per Voi

5 portate: Euro 120,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale



Antipasti

Verdure crude e cotte, salsa leggera alla bagna cauda
Euro 23,00

Fassona all'albese, tartufo nero
Euro 24,00

Lingua di manzo ai carboni, salsa verde, arachidi e scarola
Euro 24,00

Cardo gobbo di Nizza Monferrato, ricci di mare* e noci di macadamia
Euro 25,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale



Primi

Tagliatella in estrazione di agnello, levistico e melograno

Euro 28,00

Tortello* di pasta all'uovo ripieno di Seirass affumicato,
acqua di pomodorino del Piennolo, caviale e basilico

Euro 30,00

Agnolotti del "Plin" ripieni ai tre arrosti, bieta e rognone* ai carboni

Euro 28,00

Risotto ai carciofi, limone di Sorrento e liquirizia

Euro 28,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale



Secondi

Guancia di manzo brasata, pera Madernassa in mosto d'uva,
caldarroste sciroppate e ciliegie al Nebbiolo
Euro 30,00

Cernia* in umido, beurre blanche e caviale
Euro 36,00

Zucca ai carboni, il suo fondo,
mayonnaise vegana al rafano e cavolo nero
Euro 28,00

Coniglio* ripieno e Caponet, involtino di verza e carne Piemontese
Euro 30,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale



Dessert

Il nostro Bunet

Euro 18,00

Arancia, zenzero e ananas

Euro 18,00

Nocciola, miso e caramello

Euro 18,00

Soufflé al caffè, mascarpone e cacao

Euro 20,00

Per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione, alcuni alimenti hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura (inferiore a -18° C). La documentazione relativa alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è disponibile rivolgendosi al personale