

MENU DEGUSTAZIONE WINE STORY

CAPESANTE ALLA MARRAKESH

RISOTTO, ASPARAGI E 'NDUJA

QUAGLIA, CARCIOFI E TUORLO MARINATO

PRE DESSERT

CREMOSO AL PISTACCHIO

PICCOLA PASTICCERIA

€ 50 PER PERSONA

BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTI

CAPELANTE ALLA MARRAKECH

CAPELANTE SCOTTATE CON UNA SALSA AL COCCO E SPEZIE MAROCCHINE
14

15

CARNE SALADA, CAVOLO CAPPuccio E BIGNÈ

SCAMONE DI VITELLO MARINATO IN CASA SOTTO SALE E ZUCCHERO, JUILLENNE DI CAVOLO CAPPuccio
E BIGNÈ RIPIENO DI SALSA AL LIEVITO
(3) (7)

14

GAMBERETTI PIRI PIRI

GAMBERETTI, BURRO AGLIATO, OLIO EXTRA VERGINE, PEPERONCINO A PIACERE
(1) 2 7

12

CAPRINO AL FORNO

CAPRINO TIEPIDO, PAN BRIOCHES TOSTATO, BALSAMICO, MIELE, SESAMO
1 3 7 11 12

12

CREMA DI PISELLI E YOGURT GRECO

(7)

10

PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN

PASTA FRESCA

RIPIENA CON CARNE DI VITELLO, MAIALE E SPINACI TIPICO DELLE LANGHE IN PIEMONTE. IL PLIN È IL PIZZICOTTO CON CUI VIENE CHIUSO QUESTO TIPO PARTICOLARE DI AGNOLOTTO.

1 3 7

15

CON SUGO DI ARROSTO OPPURE RIDUZIONE DI BARBERA D'ASTI

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA

PIÙ LARGHI DEI CAPELLINI MA PIÙ SOTTILI DELLE TAGLIATELLE, I TAJARIN NASCONO NELLE CUCINE DELLE CASCINE DELLE LANGHE E DEL MONFERRATO E SI DIFFONDONO IN TUTTO IL PIEMONTE SIN DAL QUATTROCENTO.

1 3

14

GNOCCHI CON CREMA DI FAVE E ARIA DI PECORINO

1 3 (7)

14

PAPIRI DI GRAGNANO IGP CON BOTTARGA DI TONNO

PAPIRI DI GRAGNANO IGP DEL PASTIFICIO GENTILE SERVITO CON UNA BOTTARGA DI TONNO

1 4

14

RISOTTO, ASPARAGI E 'NDUJA DI SPILINGA DOP

(7)

14

SECONDI

QUAGLIA, CARCIOFI E TUORLO MARINATO (3) (7)	14
CONIGLIO, SAMBUCO, SCALOGNO GLASSATO E HASSELBACK COSCIA DI CONIGLIO DISOSSATO, COTTO SOTTOVUOTO E GLASSATO IN PADELLA CON LIQUORE AL SAMBUCO, SERVITO CON PATATA HASSELBACK (7)	18
BACCALÀ ISLANDESE, BIETE E TE AL BERGAMOTTO 4	22
FILETTO DI FASSONE CAFÈ DE PARIS LA SALSA CAFÈ DE PARIS È UNA SPUMA DI BURRO CON DIFFERENTI ERBE E SPEZIE MARINATE IN WORCHESTERSHIRE SAUCE E COGNAC 1 3 4 7 10	28
TOURNEDOS ROSSINI 2.0 MEDAGLIONE DI FILETTO DI FASSONE, SERVITO CON PAN BRIOCHES, PATE DI FOIE GRAS DE CANARD E AROMA AL TARTUFO 1 3 7	32
FORMAGGI DEL BORGO AFFINATORI..... NELLA PROSSIMA PAGINA TROVERETE LE SELEZIONI DI FORMAGGI SELEZIONATI DAL BORGO AFFINATORI DI ASTI CON QUALCHE INTRUSO FUORI PATRIA	



CROSTE FIORITE	TOME	CROSTE LAVATE	ERBORINATI
TUMIN DAL MEL LATTE TERMIZZATO VACCINO, CROSTA EDIBILE	TOMETTA BORGO AFFINATORI LATTE CRUDO VACCINO, CROSTA NON EDIBILE	MATTONELLA DI CAPRA LATTE DI CAPRA PASTORIZZATO, CROSTA EDIBILE	BLU DI CAPRA LATTE DI CAPRA PASTORIZZATO, CROSTA NON EDIBILE
ROBIOLA DI CAPRA LATTE CRUDO DI CAPRA, CROSTA EDIBILE	SOLA ALLE ERBE LATTE TERMIZZATO VACCINO, CROSTA NON EDIBILE	SALE E PEPE LATTE VACCINO PASTORIZZATO, CROSTA NON EDIBILE	GORGONZOLA PICCANTE LATTE VACCINO PASTORIZZATO, CROSTA NON EDIBILE
BIANCA LATTE CRUDO VACCINO, CROSTA EDIBILE	STRACCHINO ALL'ANTICA LATTE CRUDO VACCINO, CROSTA EDIBILE	FONTINA ALPEGGIO LATTE CRUDO VACCINO, CROSTA NON EDIBILE	BLUE STILTON LATTE VACCINO PASTORIZZATO, CROSTA NON EDIBILE

TERMIZZATO - TRATTATO TERMICAMENTE, RISCALDATO PER ALMENO 15 SECONDI A UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA 55 E 68 GRADI CENTIGRADI

MEZZO OROLOGIO (6 PEZZI)
 OROLOGIO (12 PEZZI)

12
 24

DESSERT

TARTE TATIN DI PERE E CANNELLA

1

8

TORTA DI NOCCIOLA

PRODOTTO CON NOCCIOLE DI CASTAGNOLE DELLE LANZE, SENZA GLUTINE

3 (7) 8

8

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI

1 3 7

8

CANTUCCI CASTAGNOLESÌ SERVITI CON PASSITO

1 3 8

8

CREMOSO AL PISTACCHIO

7 8

8

LEGENDA ALLERGENI

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO KAMUT)
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

- 8) FRUTTA A GUSCIO
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
- 12) ANDRIDE SOLFOROSA
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

ALCUNI PRODOTTI IN BASE ALLA STAGIONALITÀ O REPERIBILITÀ POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN LOCO O ALL'ORIGINE

AI SENSI DELLA LEGGE 16 GENNAIO 2003, N°3 - ART 51 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI È VIETATO FUMARE.

*I PREZZI SONO ESPRESI IN €

ACQUA MINERALE 700ML
COPERTO
CAFFÈ

2
2
2

LA MATERIA PRIMA

LA MATERIA PRIMA PER NOI È LA COSA PIÙ IMPORTANTE, SENZA UNA SCELTA ACCURATA E MIRATA NON POSSIAMO PRODURRE PIATTI DI QUALITÀ. SOTTO CI SONO SOLO ALCUNI DEI NOSTRI FORNITORI DI FIDUCIA, AZIENDE LEADER NEL LORO CAMPO, DOVE LA MASSIMA QUALITÀ FA PARTE DELLA LORO FILOSOFIA. USIAMO INOLTRE ALTRI FORNITORI LOCALI PER LE CARNI DI VITELLO E CARNI BIANCHE, LE NOCCIOLE SONO PRODOTTI NEL NOSTRO COMUNE E LA FRUTTA E VERDURA DOVE POSSIBILE SONO LOCALI.



MULINO MARINO DI COSSANO BELBO, FONDATA NEL 1956, DAL 1994 PRODUCE FARINE CERTIFICATE BIO

QUESTO RISO PROVENIENTE DALLA PIANURA VERCELLESE HA UNA CARATTERISTICA UNICA DOVE NON SOLO VIENE RAFFINATO LENTAMENTE PER ALMENO UN ANNO MA ATTRAVERSO UN METODO BREVETTATO VIENE REINTEGRATO DELLA SUA GEMMA

IL PASTIFICIO SI TROVA A GRAGNANO IN PROVINCIA DI NAPOLI. L'ORIGINE DI "GENTILE" RISALE AL 1876, PRENDENDO IL NOME DALLA PROPRIETÀ DI ALLORA

DOMORI HA SEDE A NONE, ALLE PORTE DI TORINO, DOVE È SITUATO LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

LA PRIMA A PRODURRE UN CIOCCOLATO CON CACAO CRIOLLO, IL PIÙ RARO E PREGIATO IN ASSOLUTO. LA PRIMA A CONTROLLARE LA FILIERA A PARTIRE DALLE PIANTAGIONI, SITUATE IN SUD AMERICA E AMERICA CENTRALE, E AD AVERE UNA PIANTAGIONE DI PROPRIETÀ CHE LE HA PERMESSO DI RECUPERARE IN CAMPO LA BIODIVERSITÀ DEL CACAO CRIOLLO