

# *Percorso Degustazione a 8 portate*

*Stuzzichino di benvenuto*

*Amuse-bouche*

*Crudo di “Fassona” piemontese, Tuorlo d'uovo fondente, Toma di Langa  
Raw round “Fassona” veal, marinated egg yolk, Toma di Langa cheese*

*Carciofo al vapore, crema di topinambour, acciughe, gelato al parmigiano, tartufo nero  
Steamed artichoke, tobinambour cream, anchovies, parmesan ice cream, black truffle*

*I nostri tajarin “40 tuorli”, spadellati al burro di montagna  
Our Homemade “tajarin” egg pasta, (made with 40 egg yolks), mountain butter*

*Gnocchi di patata rossa di Mombarcaro salsa Castelmagno e nocciola Piemonte  
“Mombarcaro” red potatoes gnocchi, Castelmagno cheese and Piedmont hazelnuts*

*Carriè di agnello, salsa Barbera d'Asti e tartufo nero,  
cubo di polenta “8 file”, verza all'agro di pepe rosa  
Rack of lamb, Barbera d'Asti sauce and black truffle,  
“8 file” corn polenta, pink pepper savoy cabbage*

*Selezione di formaggi con le confetture della nostra dispensa  
Selection of typical local cheeses with our homemade marmalades*

*Oppure - or*

*Dessert a scelta dalla carta*

*“A la carte” Dessert*

*Piccola pasticceria con il nostro tipico torrone morbido  
Small pastries with our typical soft nougat*

*IL PERCORSO A “8 PORTATE” SI INTENDE COMPRENSIVO DI STUZZICHINO E PICCOLA PASTICCERIA)  
(THE “8 COURSES” TASTING MENU INCLUDES AMUSE-BOUCHE AND SMALL PASTRIES)*