



"da Pisano"

Carne cruda 🌻 Battuta a Coltello, Salciccia di Bra e Lonza Stagionata

Carne cruda 🌻 Battuta a Coltello con Tartufo Nero di Langa

Vitello 🌻 Tonnato

Lingua 🌻 in Salsa Verde

Tonno di Cappone 🌻 all'Aceto Balsamico e Composta di Fichi e Cipolle Tropea

Verdurine di Stagione cotte a Vapore, in delicata Bagna Caùda

Risotto "Vialone Nano Ferron", al Cardo Gobbo 🌻 Fonduta e Tartufo Nero

Tajarin "dei 40 Tuorli", al Burro Fuso e Tartufo Nero di Langa

Pappardelle tagliate a mano, alla Salciccia di Bra e Porri di Cervere

Gnocchi di Patate con Ragù di Pescatrice e verdure di Stagione

Vellutata di Zucca di Rocchetta con Crostini di Pane Tostati

Brasato di Fassone 🌻 alla Barbera d'Asti "Montebruna Braida"

Tagliata di Vitella 🌻 ai Capperi di Salina 🌻

Tagliata di Vitella 🌻 con Tartufo Nero di Langa, e Fonduta Aosta

Fegato di Vitella 🌻 con Cipolle di Tropea

Spinacino di Vitella 🌻 e Lonza di Maiale al Latte

Bollito Misto 🌻 alla Piemontese alle Tre Salse

Selezione di Formaggi con la Còugna

Selezione di Formaggi con la Còugna e Bicchiere di Passito delle Lipari

I piatti segnalati sono Preparati con Prodotti dei



Presidi Slow Food®



"da Pisano"

I Dolci

Budino di Uova della Nonna

Pere "Madernassa" del Roero al Barbera d'Alba

La Nostra Interpretazione di Meringata

Torta Paradiso con Crema Pasticcera

Torta alle Mandorle d'Avola e Crema alle Arance

Torta al Cioccolato Fondente di Novi e Cocco

Il Nostro Gelato di Kaki

Tutta La pasta Fresca e tutti i Dolci sono di Nostra Produzione Preparati con Materie Prime OGM FREE

Tutta la Carne di Vitella Fassone ci Viene Fornita da



Presidio Slow Food[®]

I piatti segnalati sono Preparati con Prodotti dei



Presidi Slow Food[®]