



RISTORANTE · DAL 1977

MENÙ DEGUSTAZIONE

Benvenuto della cucina

—
Castagne, uovo poché e spuma di parmigiano

—
Coniglio alle erbe, radicchio selvatico

—
Tortelli di zucca e fondo d'anatra

—
Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi

—
Brasato di guancia al Barolo, crema di patate e verdure

—
Pere speziate al vino rosso, fiordilatte al cardamomo e cacao

Percorso completo · bevande escluse

€ 75

MENÙ TARTUFO BIANCO

Castagne, uovo poché e spuma di parmigiano

—
Tagliolini al burro

—
Battuta di fassone al coltello

—
Gelato alla vaniglia

Percorso completo · bevande escluse

€ 170

Il menù degustazione è da intendersi per tutto il tavolo

Coperto € 5



LA CARTA DEI CLASSICI

i piatti di sempre

ANTIPASTI

Tarte tatin di cipolle € 22

Cipolle caramellate in tegame, sfoglia croccante

Castagne, uovo poché e spuma di parmigiano € 24 / € 60

Uovo poché, castagne e spuma di parmigiano · senza / con tartufo

PRIMI

Ravioli di Gavi al tocco € 24

Pasta ripiena dell'antica tradizione gaviense, sugo di fassone a lunga cottura

Risotto al Gavi e parmigiano 40 mesi € 23 / € 63

Carnaroli mantecato al Gavi DOCG · min. x 2 · senza / con tartufo bianco

Anolini emiliani in brodo di gallina € 23

Pasta ripiena della tradizione emiliana, servita in brodo di gallina

Tagliolini al tartufo € 50

Tirati a mano, burro e tartufo

SECONDI

Anatra, sedano rapa e uva € 27

Anatra arrosto, crema di sedano rapa e uva

Filetto di maiale, lattuga romana e menta € 26

Filetto di maiale con lattuga romana e menta

FORMAGGI

Selezione di formaggi piemontesi € 24

Accompagnata da composte e miele

DOLCI

Gelato alla vaniglia, caramello salato o tartufo € 14 / € 34

Il nostro gelato artigianale, con caramello salato dal paiolo oppure con tartufo

Zabaione al Gavi € 13

Zabaione caldo montato a mano con tuorli nostrani e Gavi DOCG, frollini da "pucciare"

Coperto € 5 · Pane e focaccia con lievito madre, farine macinate a Gavi

Allergie e intolleranze: comunica prima dell'ordinazione