



**BISTROT SUNSÌ**  
SERRALUNGA D'ALBA

SERVICE

12.30 ALLE 14.30

19.00 ALLE 21.30



## **LES ENTRÉES**

**VIANDE DE VEAU CRUE DU PIÉMONT, MAYONNAISE À LA NOISETTE "LANGA"**

**(PREMIÈRE COUPE PREMIUM DE LA CUISSE)**

24 EURO

TERRINE DE TOMATE CONFITE, ANCHOIS,  
HUILE AU BASILIC ET À LA VANILLE, SERVIE AVEC "FOCACCINA" FARCIE À LA MÉDITERRANÉENNE

20 EURO

JAMBON CRU DE "CUNEO DOP" AFFINÉ PENDANT 30 MOIS, AVEC "GIARDINIERA" AIGRE-DOUX

24 EURO

"VITELLO TONNATO" TRADITIONNEL DE VEAU EN TRANCHES FINES ET SAUCE AU THON

(VEAU CUIT ROSE')

22 EURO

PETITS POULPES POÊLÉS, POIVRONS ET OIGNON ROUGE, POIS CHICHES AU FENOUIL SAUVAGE

30 EURO



## LES PLATS DE PÂTES

“TAJARIN” DE LA TRADITION PIÉMONTAISE FAITES MAISON AVEC NOTRE RAGOÛT DE BŒUF  
(PÂTES AUX 40 JAUNES D’ŒUFS)

22 EURO

“FUSILLONE” MAISON “BOSSOLASCO” AUX LÉGUMES PARFUMÉ À LA MARJOLAINE ET RICOTTA SALÉE  
DE CHÈVRE

25 EURO

SOUPE DE LÉGUMES ET ORGE “LA ZONCHETTA”

20 EURO

“RAVIOLI DEL PLIN” AUX TROIS RÔTIS AVEC FOND BRUN AU MARSALA

25 EURO

“TORTELLI” DE MORUE À LA CRÈME, PIZZAIOLA DE LA RIVIERA AU PARFUM D’AGRUMES

26 EURO



## **LES PLAT PRINCIPAUX**

TRANCHES DE BOEUF SUR LE GRILL, TARTE TATIN AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

28 EURO

FILET DE CANARD MOULARD RÔTI AUX FINES HERBES, MOUTARDE SAUVAGE ET PÊCHES DE VIGNE

30 EURO

FILET DE BAR, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, PETITES CAROTTES AU GINGEBRE ET MAYONNAISE AU CITRON

32 EURO

"PARMIGIANA" D'AUBERGINES VIOLETTES, PESTO DE BASILIC AUX AMANDES ET STRACCIATELLA DE BURRATA

26 EURO

DÉGUSTATION DE FROMAGES PIÉMONTAIS AFFINÉS. SÉLECTION DE BEPPINO OCCELLI  
(FROMAGES PROVENANTS DE NOTRE VALLÉE)

26 EURO

## **QUELQUE CHOSE DE LÉGER**

SALADE VERTE

12 EURO

SALADE COMPOSÉE

18 EURO

SALADE "LANGAROLA" - TYPIQUE DE LA RÉGION  
(SALADE VERTE, TOMME, NOISETTES, CÉLERI, TOMATES CERISES CUITES AU FOUR)

22 EURO

CAPRESE DÉLICIEUSE

18 EURO



## MENU RÉGIONAL

BIENVENUE DU CHEF

PALETTE D'ENTRÉES - VIANDE CRUE ET VITELLO TONNATO, POIVRON ET ANCHOIS

RAVIOLI DE BŒUF DE ROCCAVERANO ET TRUFFE NOIRE

POITRINE DE CANARD MOULARD RÔTIE AUX FINES HERBES, MOUTARDE SAUVAGE ET PÊCHES DE  
VIGNE

LINGOT DE CHOCOLAT FONDANT À LA NOIX DE COCO AVEC FRUITS EXOTIQUES EN PETITS DÉS

80 EURO

## PLATS EN ACCOMPAGNEMENT À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

VIANDE CRUE DE FASSONA, FROMAGE "ROBIOLA DE ROCCAVERANO"

24 EURO

"IL FOJOT"

*(pot en "terracotta" avec racines hivernales, fondue, œuf et châtaignes)*

22 EURO

"RAVIOLI DEL PLIN" AUX TROIS RÔTIS AVEC AU BEURRE DE L'ALPEGGIO

22 EURO

PÂTES "TAJARIN" AU BEURRE DE L'ALPE

16 EURO

ENTRECÔTE POËLÉ AU BEURRE DE NOISETTES, COURGE ET RÉGLISSE

28 EURO

CRÈME BRÛLÉE AUX NOISETTES

14 EURO

"Tartufo bianco" truffe blanche supplémentaire: 8,00 Euro au gramme  
Le prix au gramme varie en fonction de la quote-part du marché et sera ajouté à la consommation.



## MENU TRUFFE BLANCHE D'ALBA

TARTARE DE FASSONE, FROMAGE "ROBIOLA DE ROCCAVERANO"  
AVEC TRUFFE BLANCHE D'ALBA

LE "FOJOT" AVEC TRUFFE BLANCHE D'ALBA  
(pot en "terracotta" avec racines hivernales, fondue, œuf et châtaignes, truffe)

PÂTES "TAJARIN" AU BEURRE DE L'ALPAGE  
AVEC TRUFFE BLANCHE D'ALBA

CRÈME BRÛLÉE AUX NOISETTES

*MENU À 220,00 EURO PAR PERSONNE  
VIN ET BOISSONS NON INCLUS*

## ACCORDS VINS LOCAUX (AU VERRE)

SPUMANTE METODO CLASSICO 2018 BATASIOLO

DOLCETTO D'ALBA, "VIGNA BRICCO DI VERGNE" 2022 BATASIOLO

LANGHE DOC NEBBIOLO 2020 BATASIOLO

BAROLO CLASSICO 2019 BATASIOLO

MOSCATO D'ASTI BOSC D'LA REI 2022

45 EURO

Informations sur les allergies alimentaires : certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes indiqués par le règlement UE n°1169/2011.  
Pour toute information sur les substances et allergènes il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel en salle.

\* Produit givrant.\*\* A défaut de produits frais, le service sera garanti avec des produits surgelés de qualité.

\*\*\* Produits soumis à un traitement thermique de refroidissement rapide à une température de -18° (degrés Celsius)