



## BISTROT SUNSÌ

SERRALUNGA D'ALBA

SERVICE

DE 12H30 À 14H30

DE 19H15 À 21H45



## ENTRÉES

TARTARE DE FASSONA, MAYONNAISE À LA MOUTARDE ET MIEL DES LANGHE

(première découpe noble de la cuisse)

20 EUROS

JAMBON CRU DE CUNÉO AOP 28 MOIS, PETITE FOCACCIA CHAUDE AUX OIGNONS

24 EUROS

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL

(noix de veau, cuisson rosée)

22 EUROS

"LE FOJOT"

RACINES D'HIVER BRAISÉES, ŒUF À 65° ET FROMAGE "RASCHERA"

20 EUROS

TROIS FAÇONS DE COURGE, BRANDADE DE MORUE ET CHIPS DE TOPINAMBOUR

30 EUROS



## LES PÂTES ET LES SOUPES

"TAJARIN" TRADITIONNELS FAITS MAISON AVEC NOTRE RAGOÛT DE BOEUF  
(PÂTES AUX 40 JAUNES D'OEUF)  
22 EUROS

RAVIOLIS AUX "PLIN" AUX TROIS RÔTIS, SAUCE BRUNE AU MARSALA  
25 EUROS

GNOCHETTI DE POMMES DE TERRE DE LA "BISALTA" AUX NOISETTES,  
LIÉS À UNE FONDUE DE CASTELMAGNO  
26 EUROS

RAVIOLIS CARRÉES FARCISS DE "RIZ ET CHOUX", AVEC UNE MOUSSE AU BEURRE SALÉ  
26 EUROS

MINESTRONE DE LÉGUMES ET LÉGUMINEUSES EN COCOTTE  
20 EUROS



## PLATS PRINCIPAUX

PIÈCE DE BOEUF À LA PLANCHA, POMMES DE TERRE "LE RATTE", SAUCE BÉARNAISE  
30 EUROS

FILET DE BAR CUIT SUR LA PEAU, ENDIVE BELGE ET AIL NOIR  
30 EUROS

JOUES DE VEAU AU BARBARESCO, PURÉE DE CAROTTES À LA RÉGLISSE  
ET FEUILLES 'ÉPINARD  
30 EUROS

ESCARGOTS DE CHERASCO À LA SAUCE VERTE  
SUR FONDANT DE POIREAUX DOUX DE CERVERE  
26 EUROS

CARDONS TORDUS DU MONFERRATO AU "CACIO E PEPE"  
22 EUROS

DÉGUSTATION DE FROMAGES PIÉMONTAIS  
POMMES CUITES ET "COUGNÀ"  
26 EUROS



## MENU DÉGUSTATION

TROIS FAÇONS DE COURGE, BRANDADE DE MORUE ET CHIPS DE TOPINAMBOUR

RAVIOLIS AUX "PLIN" AUX TROIS RÔTIS, SAUCE BRUNE AU MARSALA

JOUES DE VEAU AU BARBARESCO, PURÉE DE CAROTTES À LA RÉGLISSE  
ET FEUILLES ÉPINARD

CRÈME BRÛLÉE À LA NOISETTE "TONDA GENTILE"

85 € par personne, hors boissons

(CE MENU EST CONÇU POUR ÊTRE DÉGUSTÉ PAR TOUTE LA TABLE)

### PLATS ACCOMPAGNANT LE TRUFFE BLANCHE D'ALBA

ŒUF AU POÊL AVEC BEURRE DE MONTAGNE

18 EUROS

TARTARE DE CUISSE DE FASSONA, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET SEL MALDON

20 EUROS

LE FOJOT

RACINES D'HIVER BRAISÉES, ŒUF À 65° ET RASCHERA

24 EUROS

RAVIOLIS AUX "PLIN" AUX TROIS RÔTIS, SAUCE BRUNE AU MARSALA

25 EUROS

TAJARIN AUX 40 JAUNES D'ŒUF AVEC BEURRE DE MONTAGNE

18 EUROS

CARDONS TORDUS DU MONFERRATO AU "CACIO E PEPE"

22 EUROS

Truffe blanche disponible en accompagnement de nos plats.

Le prix sera calculé au gramme selon le cours du marché du jour.

Nous servons exclusivement la truffe sélectionnée par notre bistrot.



## ACCORD METS & VINS – TERROIR

SAVOUREZ 5 VERRES DE VIN SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE SOMMELIER POUR ACCOMPAGNER CHAQUE PLAT ET REFLÉTER VOS PRÉFÉRENCES PERSONNELLES.

TOUS LES VINS PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT DE NOTRE DOMAINE VITICOLE,  
**BATASIOLO**, EN HOMMAGE À LA RICHESSE ET À L'EXCELLENCE DE NOTRE TERROIR.

50 EURO PAR PERSONNE

### NOS DESSERTS

POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE  
AVEC GLACE AU LAIT ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
12 EURO

GOURMANDISE DU PIÉMONT  
DÉGUSTATION DE DESSERTS LOCAUX  
14 EURO

CRÈME BRÛLÉE AUX NOISETTES "TONDA GENTILE"  
14 EURO

CUBE CHOCOLAT "ROCHER"  
AVEC MARRONS CONFITS ET FRUITS ROUGES  
14 EURO

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DU PIÉMONT  
PAR PEPPINO OCCELLI – FROMAGES DES VALLÉES DU PIÉMONT  
26 EURO



## VINS DE DESSERT

MOSCATO D'ASTI BOSC DLA REI 2023  
8 EURO

PIEMONTE MOSCATO PASSITO "MUSCATEL TARDÌ" 2017  
12 EURO

BAROLO CHINATO  
10 EURO

### Informations sur les allergies alimentaires :

certains plats peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes mentionnés dans le règlement européen n°1169/2011.

Pour toute information concernant les substances et allergènes, il est possible de consulter la documentation spécifique qui sera fournie, sur demande, par le personnel en salle.

Produit surgelé.

\*\* En l'absence de produit frais, le service sera assuré avec des produits surgelés de qualité.

\*\*\* Produits soumis à un traitement thermique par surgélation à -18°C.