



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

SERVIZIO

DALLE 12.30 ALLE 14.30

DALLE 19.00 ALLE 21.30



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI FASSONA, MAIONESE ALLA SENAPE E MIELE DI LANGA
(PRIMO TAGLIO PREGIATO DELLA COSCIA)
20 EURO

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP 28 MESI, PICCOLA FOCACCIA
CALDA ALLE CIPOLLE
24 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
(GIRELLO DI VITELLA CON COTTURA ROSA)
22 EURO

IL FOJOT
RADICI D'INVERNO BRASATE, UOVO TERMALE 65° E RASCHERA
20 EURO

TRE VOLTE ZUCCA, BACCALÀ MANTECATO CON "CHIPS" DI TOPINAMBUR
26 EURO



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

PRIMI PIATTI

"TAJARIN" DELLA TRADIZIONE FATTI IN CASA CON IL NOSTRO RAGÙ DI MANZO
(PASTA AI 40 TUORLI)
22 EURO

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON FONDO BRUNO AL MARSALA***
25 EURO

GNOCCHETTI DI PATATE DELLA BISALTA CON NOCCIOLE,
MANTECATI CON FONDUTA AL CASTELMAGNO
26 EURO

"RAVIOLE" QUADRATE CON RIPIENO DI "RIS E COI" CON SPUMA AL BURRO SALATO
26 EURO

MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI IN COCOTTE***
20 EURO



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

SECONDI PIATTI

TAGLIO DI MANZO ALLA PLANCIA, PATATE LE RATTE E SALSA BERNESE
30 EURO

FILETTO DI BRANZINO COTTO SULLA PELLE, INDIVIA BELGA E AGLIO NERO
30 EURO

LA GUANCIA DI VITELLO AL BARBARESCO
CON PURÈ DI CAROTE ALLA LIQUIRIZIA E FOGLIE DI SPINACIO
30 EURO

LE CHIOCCIOLE DI CHERASCO AL VERDE
SU FONDENTE AI PORRI DOLCI DI CERVERE***
26 EURO

CARDI GOBBI DEL MONFERRATO AL "CACIO E PEPE"
22 EURO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI, MELE COTTE E COUGNÀ
26 EURO



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

MENU DEGUSTAZIONE

BENVENUTO DELLO CHEF

TRE VOLTE ZUCCA, BACCALÀ MANTECATO CON "CHIPS" DI TOPINAMBUR

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON FONDO BRUNO AL MARSALA***

LA GUANCIA DI VITELLO AL BARBARESCO
CON PURÈ DI CAROTE ALLA LIQUIRIZIA E FOGLIE DI SPINACIO

CREME BRULÈ ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE

*85 EURO PER PERSONA
(IL MENU È PER TUTTO IL TAVOLO)*

PIATTI CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

UOVO AL PADELLINO CON BURRO D'ALPEGGIO
18 EURO

CARNE CRUDA DI COSCIA DI FASSONA, OLIO EXTRA VERGINE E SALE MALDON
20 EURO

IL FOJOT:
RADICI D'INVERNO BRASATE, UOVO 65° E RASCHERA
24 EURO

PLIN DELLA TRADIZIONE AL FONDO BRUNO E MARSALA
25 EURO

TAJARIN AI 40 TUORLI CON BURRO D'ALPEGGIO
18 EURO

CARDI GOBBI DEL MONFERRATO AL "CACIO E PEPE"
22 EURO

Tartufo Bianco

Disponibile in aggiunta alle nostre portate.

Il prezzo verrà calcolato al grammo in base alla quotazione di mercato del giorno.

Serviamo esclusivamente il tartufo selezionato dal nostro Bistrot.



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

ABBINAMENTO TERRITORIALE VINI

GODITI 5 CALICI DI VINO, ACCURATAMENTE SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO MENÙ E RISPPECCHIARE LE VOSTRE PREFERENZE PERSONALI.

TUTTI I VINI PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE DALLA NOSTRA PRODUZIONE BATASIOLO, A TESTIMONIANZA DELLA RICCHEZZA E DELL'ECCELLENZA DEL NOSTRO TERRITORIO.

50 EURO A PERSONA

I NOSTRI DOLCI

PERE UBRIACHE AL VINO ROSSO CON GELATO AL LATTE E CARMELLO SALATO

12 EURO

LE COCCOLE DEL PIEMONTE...DEGUSTAZIONE DI DOLCI DEL TERRITORIO

14 EURO

CREME BRULÈ ALLA NOCCIOLA TONDA GENTILE

14 EURO

CUBO DI CIOCCOLATO ROCHER, CASTAGNE CANDITE E FRUTTI ROSSI

14 EURO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PIEMONTESI

SELEZIONE DI BEPPINO OCCELLI

(FORMAGGI PROVENIENTI DALLE NOSTRE VALLI PIEMONTESI)

26 EURO



VINI DOLCI A CALICE

MOSCATO D'ASTI BOSC D'LA REI 2023

8 EURO

PIEMONTE MOSCATO PASSITO "MUSCATEL TARDÌ" 2020

12 EURO

BAROLO CHINATO

10 EURO

Informazioni sulle allergie alimentari: alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n°1169/2011.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in sala.

* Prodotto gelo.

** In assenza del prodotto fresco il servizio sarà garantito con prodotti surgelati di qualità.

*** *Prodotti sottoposti a trattamento termico di abbattimento alla temperatura di -18° (gradi Celsius)*