



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

SERVICE

DE 12H30 À 14H30

DE 19H15 À 21H45

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF FASSONA,
MAYONNAISE A LA MOUTARDE ET MIEL DES LANGHE
20 EUROS

JAMBON CRU DE CUNEO DOP 28 MOIS, petite focaccia chaude aux oignons
24 EUROS

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL
22 EUROS

CAPPUCCINO SALÉ AUX COURGETTES TROMBETTA,
ŒUF À 65°, MOUSSE LÉGÈRE DE PARMIGIANO REGGIANO
20 EUROS

SALADE DE LA MER AVEC PETITS LÉGUMES DE PRINTEMPS*
28 EUROS



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

PLATS DE PÂTES

"TAJARIN" TRADITIONNELS FAITS MAISON
AVEC NOTRE RAGU DE BŒUF
(PÂTES AUX 40 JAUNES D'ŒUFS)
22 EUROS

RAVIOLIS DEL PLIN AUX TROIS RÔTIS AVEC JUS BRUN AU MARSALA*
25 EUROS

RAVIOLIS AUX FEUILLES DE NAVET ET RICOTTA SEIRAS, JAMBON CROUSTILLANT*
24 EUROS

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE, ASPERGES VERTES, CITRON ET POUTARGUE DE THON ROUGE*
22 EUROS

MINISTRONE DE LÉGUMES DE SAISON ET LÉGUMINEUSES*
20 EUROS

PLATS PRINCIPAUX

PIÈCE DE BŒUF À LA PLANCHA, ARTICHAUT CONFIT ET SAUCE BEARNAISE
30 EUROS

TRANCHE D'OMBRINE À LA MÉDITERRANÉENNE*
30 EUROS

COQUELET RÔTI, SAUCE DIJON ET POMMES DE TERRE NOUVELLES*
30 EUROS

LAPIN EN COCOTTE AVEC POIVRONS, OLIVES ET CÉBETTE*
26 EUROS

CHOU-FLEUR À LA MILANAISE, MAYONNAISE VEGAN*
20 EUROS



MENU DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

CAPPUCCINO SALE AUX COURGETTES TROMBETTA, ŒUF A 65°, MOUSSE DE PARMIGIANO REGGIANO

RAVIOLIS DEL PLIN AUX TROIS ROTIS AVEC JUS AU MARSALA

COQUELET ROTI, SAUCE DIJON ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

BONET AUX AMARETTI ET CREME FOUETTEE

*80 EUROS PAR PERSONNE
(LE MENU EST POUR TOUTE LA TABLE)*

ACCORDS VINS DU TERROIR

PROFITEZ DE 5 VERRES DE VIN, SOIGNEUSEMENT SELECTIONNES PAR NOTRE SOMMELIER POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU ET REFLETER VOS PREFERENCES PERSONNELLES.

TOUS LES VINS PROVIENNENT EXCLUSIVEMENT DE NOTRE PRODUCTION BATASIOLO, TEMOIGNANT DE LA RICHESSE ET DE L'EXCELLENCE DE NOTRE TERRITOIRE.

50 EUROS PAR PERSONNE



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

NOS DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSIQUE
12 EUROS

LES DOUCEURS DU PIEMONTE – DEGUSTATION DE DESSERTS DU TERRITOIRE (SANS GLUTEN)
14 EUROS

BONET AUX AMARETTI ET CREME FOUETTEE
12 EUROS

TARTE TATIN AUX POMMES ET ROMARIN, GLACE A LA VANILLE
14 EUROS

PARFAIT GLACE AUX FRAISES ET GINGEMBRE AVEC SAUCE CHOCOLAT
12 EUROS

DÉGUSTATION DE FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PIÉMONTAIS – SÉLECTION BEPPINO OCCELLI
(FROMAGES PROVENANT DE NOS VALLÉES PIÉMONTAISES)
26 EUROS

VINS DOUX AU VERRE

MOSCATO D'ASTI "BOSC D'LA REI" 2023 BATASIOLO
8 EUROS

PIEMONTE MOSCATO PASSITO "MUSCATEL TARDÌ" 2020 BATASIOLO
12 EUROS

BAROLO CHINATO BATASIOLO
10 EUROS



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

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

