



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

SERVIZIO

DALLE 12.30 ALLE 14.30

DALLE 19.30 ALLE 22.00

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI FASSONA, MAIONESE ALLA SENAPE E
MIELE DI LANGA
20 EURO

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

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
22 EURO

CAPPUCCINO SALATO CON ZUCCHETTE TROMBETTA,
UOVO 65°, SPUMA SOFFICE AL PARMIGIANO REGGIANO
20 EURO

INSALATA DI MARE CON VERDURINE PRIMAVERILI*
28 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

RAVIOLI DI CIMA DI RAPE E RICOTTA SEIRAS CON PROSCIUTTO CROCCANTE*
24 EURO

GNOCCHETTI DI PATATE, ASPARAGI VERDI, LIMONE E BOTTARGA DI TONNO ROSSO*
22 EURO

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE E LEGUMI*
20 EURO

SECONDI PIATTI

TAGLIO DI MANZO ALLA PLANCIA, CARCIOFO CONFIT E SALSA BERNESE
30 EURO

TRANCIO DI OMBRINA ALLA MEDITERRANEA*
30 EURO

GALLETTO ARROSTO CON SALSA DIJON E PATATE NOVELLE*
30 EURO

CONIGLIO IN CASSERUOLA CON PEPERONI OLIVE E CIPOLLOTTO*
26 EURO

CAVOLFIORE ALLA MILANESE CON MAIONESE VEGANA*
20 EURO



MENU DEGUSTAZIONE

BENVENUTO DELLO CHEF

CAPPUCCINO SALATO CON ZUCCHETTE TROMBETTE,
UOVO 65°, SPUMA SOFFICE AL PARMIGIANO REGGIANO

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

GALLETTO ARROSTO CON SALSA DIJON E PATATE NOVELLE*

BONET AGLI AMARETTI E PANNA MONTATA

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

ABBINAMENTO TERRITORIALE VINI

GODITI 5 CALICI DI VINO, ACCURATAMENTE SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO MENÙ E RISPECCHIARE 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



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

I NOSTRI DOLCI

TIRAMISU CLASSICO

12 EURO

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

(SENZA GLUTINE)

14 EURO

BONET AGLI AMARETTI E PANNA MONTATA

12 EURO

TARTE TATIN DI MELE ROSMARINO CON GELATO ALLA VANIGLIA

14 EURO

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE E ZENZERO CON SALSA CIOCCOLATO

12 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 BATASIOLO

8 EURO

PIEMONTE MOSCATO PASSITO "MUSCATEL TARDI" 2020 BATASIOLO

12 EURO

BAROLO CHINATO BATASIOLO

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.

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) o acquistati surgelati*

