



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

SERVIZIO

DALLE 12.30 ALLE 14.30

DALLE 19.30 ALLE 22.00



ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI FASSONA, MAIONESE ALLA NOCCIOLA DI LANGA
18 EURO

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP 28 MESI,
PICCOLA FOCACCIA CALDA AL POMODORO
22 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
22 EURO

CAPPUCCINO SALATO CON ASPARAGI VERDI,
UOVO 65°, SPUMA SOFFICE AL PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO
24 EURO

LINGUA TIEPIDA DI VITELLO CON SALSA VERDE,
PEPERONI IN AGRODOLCE E ACCIUGHE
20 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*
24 EURO

TROFIE AL PESTO CON PATATE E FAGOLINI*
22 EURO

MACCHERONCINO AL TORCHIO CON FINFERLI E SALSICCIA*
22 EURO

MINISTRONE DI VERDURE ESTIVE E LEGUMI*
20 EURO



SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI, RUCOLA E PARMIGIANO
26 EURO

TRANCIO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA*
32 EURO

PETTO D'ANATRA SCOTTATO, CIPOLLA ROSSA
E PESCHE AL PEPE ROSA, MILLEFOGLIE DI PATATE*
28 EURO

SPALLA DI AGNELLO INFUSA ALLE ERBE, CAPONATA DI ORTAGGI ESTIVI*
26 EURO

PARMIGIANA DI MELANZANA AL FORNO CON RICOTTA SALATA RAGUSANA*
22 EURO



BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

MENU DEGUSTAZIONE

CAPPUCCINO SALATO CON ASPARAGI VERDI,
UOVO 65°, SPUMA SOFFICE AL PARMIGIANO REGGIANO E TARTUFO NERO

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

PETTO DI D'ANATRA SCOTTATO, CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA E PESCHE AL PEPE ROSA, MILLEFOGLIE DI PATATE*

PANNA COTTA MORBIDA CON ALBICOCCHE AL TIMO E ZENZERO

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 MENÙ E RISPECCHIARE LE SUE 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

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAIONE FREDDO AL MARSALA

14 EURO

CREMOSO AL CIOCCOLATO SALATO, ROSE E LAMPONE

14 EURO

SEMIFREDDO AL COCCO E LIME CON SALSA FRUTTI ESOTICI

12 EURO

PANNA COTTA MORBIDA CON ALBICOCCHES AL TIMO E ZENZERO

12 EURO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PIEMONTESE

SELEZIONE DI BEPPINO OCCELLI

(FORMAGGI PROVENIENTI DALLE NOSTRE VALLI PIEMONTESE)

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*