



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 NOCCIOLE IGP
18 EURO

PROSCIUTTO CRUDO DI SAURIS, FOCACCINA CALDA ALLE CIPOLLE
22 EURO

IL FOJOT AL LUME DI CANDELA... FUNGHI, UOVA E FONDUTA
24 EURO

ROSETTE DI VITELLO TONNATO, ANTICA TRADIZIONE
22 EURO

RADICI AL PADELLINO... GRISSINI TOSTATI ALL'ACCIUGA
20 EURO





BISTROT SUNSÌ
SERRALUNGA D'ALBA

PRIMI PIATTI

"TAJARIN" DELLA TRADIZIONE
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

GNOCCHI DELLA VAL VARAITA CON
FONDUTA AL CASTELMAGNO E PEPE NERO*
22 EURO

LASAGNETTA "PAGLIA E FIENO" CON ZUCCA ARROSTITA,
TOMA DEL CASARO E SALSICCIA*
22 EURO

MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE E LEGUMI*
20 EURO





SECONDI PIATTI

*TAGLIO DI MANZO SCOTTATO,
RIDUZIONE AL VINO ROSSO E INDIVIA ALLO ZAFFERANO*
26 EURO

*GUANCIA DI VITELLA STUFATA AL BARBARESCO,
CREMA DI CAVOLFOIRE E SPINACI**
28 EURO

*FILETTO DI BACCALÀ CONFIT,
SALSA AI PEPERONI E TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE**
32 EURO

*COCOTTE DI FONDUTA AL RASCHERA
CON CROSTINI DI PANE AI CEREALI**
24 EURO

*CHIOCCIOLE DI CHERASCO IN BAGNETTO ROSSO,
PREZZEMOLO E SEMOLINO FRITTO**
22 EURO

*FORMAGGI STAGIONATI DELLE VALLI PIEMONTESI,
SELEZIONE BEPPINO OCCELLI*
26 EURO





MENU DEGUSTAZIONE

RADICI AL PADELLINO... GRISSINI TOSTATI ALL'ACCIUGA*

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

GUANCIA DI VITELLA STUFATA AL BARBARESCO, CREMA DI CAVOLFIORE E SPINACI*

BONET CON SPUMA DI ZABAIONE

*85 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

TORTA DI NOCCIOLE CON SPUMA ALLO ZABAIONE

14 EURO

GIANDUIOTTO ROCHEE' RICOPERTO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA E MARMELLATA DI ARANCE

14 EURO

CREME' BRULEE' ALLA FAVA TONKA E AMARENE DI CUNEO

14 EURO

CROSTATINA ALLE MANDORLE, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E PERE AL VINO COTTO

14 EURO

BONET AGLI AMARETTI, CARAMELLO E PANNA MONTATA

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 2024 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*