



BISTROT SUNSÌ

SERRALUNGA D'ALBA

SERVITO DALLE 12.30 ALLE 14.30/19.30 ALLE 22.00
SERVED FROM 12.30 PM TO 2.30 PM/7.30 PM TO 10.00 PM

ANTIPASTI STARTERS

CARNE CRUDA DI FASSONA, MAIONESE ALLA SENAPE E MIELE
*CHOPPED "FASSONA" PIEDMONT BEEF SERVED RAW,
HONEY AND MUSTARD MAYONNAISE*

24 EURO

CAPPUCCINO SALATO: ASPARAGI VERDE & BIANCHI,
UOVO COTTO A 65° E SOFFICE SPUMA AL PARMIGIANO
"CAPPUCCINO" WITH GREEN AND WHITE ASPARAGUS, 65° COOKED EGG AND SOFT PARMESAN FOAM

20 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
TRADITIONAL THIN SLICED VEAL WITH TUNA AND MAYONNAISE SAUCE

22 EURO

INSALATA DI CESARE, POLPO, SALSA OLANDESE E BOTTARGA
CAESAR'S SALAD, COOKED TENDER OCTOPUS SERVED WITH HOLLANDAISE SAUCE AND FISH ROE

28 EURO



PRIMI PIATTI
FIRST PASTA DISHES

"TAJARIN" DELLA TRADIZIONE FATTA IN CASA CON IL NOSTRO RAGÙ DI CARNE
HOMEMADE TAGLIOLINI PASTA WITH OUR BEEF RAGOUT SAUCE

22 EURO

LASAGNETTA DI PASTA DI SEGALE, ZUCCHINE TROMBETTA, GUANCIALE E PECORINO

*"LASAGNETTA" PASTA WITH RYE FLOUR, TRUMPET COURGETTES,
VEAL CHEEKS AND PECORINO CHEESE*

24 EURO

TORTELLI FRESCHI DI RICOTTA "SEIRASS" E ORTICHE, PISELLI E FAVETTE, POMODORINI ARROSTO

*FRESH HOMEMADE PIEDMONT RICOTTA AND NETTLES RAVIOLI,
PEAS AND BROAD BEANS, ROASTED TOMATOES*

24 EURO

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI CON FONDO BRUNO AL TIMO
*TRADITIONAL HOMEMADE "PLIN" RAVIOLI FILLED WITH 3 ROASTED MEATS
(BEEF, PORK AND VEAL) AND THYME FLAVOURED GRAVY SAUCE*

25 EURO





SECONDI PIATTI MAIN SECOND DISHES

PETTO DI FARAONA AL BURRO DI NOCCIOLA E CARCIOFI
BREAST OF GUINEA FOWL WITH HAZELNUT BUTTER AND ARTICHOKES

30 EURO

GUANCIALE IN LENTA COTTURA AL BARBARESCO, PATATE LE RATTE E AGRETTI
*VEAL CHEEKS SLOW COOKED IN BARBARESCO, SERVED WITH "LE RATTE" POTATOES
AND LEAVED SALTWORT GREENS (AGRETTI-MONKS' BEARD)*

28 EURO

LINGOTTO DI BACCALÀ CONFIT AGLI AGRUMI, PIZZAIOLA, SALSA DI MANDORLE
FILET OF CODE-FISH "CONFIT" WITH CITRUS FRUITS, "PIZZAIOLA", ALMOND SAUCE

32 EURO

INSALATA DI QUINOA E VERDURA PRIMAVERILE, RADICCHIETTI E PRIMOSALE
QUINOA SALAD WITH SPRING VEGETABLES, CHICORY AND "PRIMOSALE" SHEEP'S CHEESE

24 EURO





DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PIEMONTESI SELEZIONE OCCELLI
SELECTION OF LOCAL PIEDMONT CHEESES

12 EURO

**DOLCI
DESSERT**

BANANA-MOU, GRANITA DI MIRTILLI E GRAPPA "BATASIOLO",
"CRUMBLE" AL CACAO, NOCCIOLA BOScareTO
*BANANA SOFT TOFFEE, BLUEBERRY GRANITE AND "BATASIOLO"
GRAPPA, COCOA CRUMBLE, "BOScareTO" HAZELNUTS*

14 EURO

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E MELISSA,
FRAGOLE MARINATO ALLO ZENZERO
CREAMY WHITE CHOCOLATE WITH LEMON BALM, MARINATED STRAWBERRIES WITH GINGER

14 EURO

LE COCCOLE DOLCI DEL PIEMONTE
THE SWEET PAMPERING OF THE PIEDMONT

14 EURO

