



BISTROT SUNSÌ

SERRALUNGA D'ALBA

SERVIZIO

12.30 ALLE 14.30

19.30 ALLE 22.00



ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI FASSONA, VITELLA PIEMONTESE, MAIONESE ALLA NOCCIOLA DI LANGHE
(PRIMO TAGLIO PREGIATO DELLA COSCIA)

24 EURO

CAPPUCCINO SALATO: FUNGHI ESTIVI,
UOVO COTTO A 65° E SOFFICE SPUMA AL PARMIGIANO
(CON LA SUA BRIOCHE TARTUFATA)

20 EURO

IL CRUDO DI SAN DANIELE, STAGIONATO 30 MESI, CON LE VERDURE IN AGRODOLCE

24 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE
(GIRELLO DI VITELLA CON COTTURA ROSA)

22 EURO

ALTAMAREA ... ORTO E MARE *
(INSALATA TIEPIDA DI MARE CON FAGOLINI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT)

30 EURO



PRIMI PIATTI

“TAJARIN” DELLA TRADIZIONE FATTI IN CASA CON IL NOSTRO RAGÙ DI MANZO
(PASTA AI 40 TUORLI)

22 EURO

AGNEL-LOTTI DI AGNELLO E COTTI NEL SUO RISTRETTO, FINFERLI E TARTUFO NERO***

25 EURO

ZUPPA DI ORTAGGI E ORZO “LA ZONCHETTA” ***

20 EURO

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

25 EURO

RAVIOLI DI SPIGOLA ARROSTITA, GUAZZETTO ALLA LIGURE E PROFUMI DI AGRUMI***

26 EURO



SECONDI PIATTI

CAPPELLO DEL PRETE "ALL'OLIO EXTRAVERGINE", POMODORO MARINATO E PANE TOSTATO ALLE ACCIUGHE
28 EURO

PETTO DI ANATRA MOULARD SCOTTATO ALLE ERBE FINI, SENAPE SELVATICA E PESCHE DI VIGNA
30 EURO

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO AGLI AGRUMI,
SFOGLIATA DI PATATE AI FIORI DI ZUCCHINI, CAROTINE ALLO ZENZERO ***
32 EURO

PARMIGIANA DI MELANZANA VIOLETTE, PESTO DI BASILICO ALLE MANDORLE E STRACCIATELLA DI BURRATA
26 EURO

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI PIEMONTESI
SELEZIONE DI BEPPINO OCCELLI
(FORMAGGI PROVENIENTI DALLE NOSTRE VALLI PIEMONTESI)
26 EURO

QUALCOSA DI LEGGERO

INSALATA VERDE
12 EURO

INSALATA MISTA
18 EURO

INSALATA LANGAROLA
(INSALATA, TOMA, NOCCIOLA, SEDANO, POMODORINI AL FORNO)
22 EURO

MOZZARELLA E POMODORO
18 EURO



MENU TERRITORIO

IL BENVENUTO DELLO CHEF

DUETTO DI FASSONA PIEMONTESE: CARNE CRUDA & VITELLO TONNATO TRADIZIONALE

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

CAPPELLO DEL PRETE "ALL'OLIO EXTRAVERGINE", POMODORO MARINATO E PANE TOSTATO ALLE ACCIUGHE

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

80 EURO

ABBINAMENTO VINI DEL TERRITORIO *(A CALICE)*

SPUMANTE METODO CLASSICO 2018 BATASIOLO

DOLCETTO D'ALBA," VIGNA BRICCO DI VERGNE" 2022 BATASIOLO

LANGHE DOC NEBBIOLO 2020 BATASIOLO

BAROLO CLASSICO 2019 BATASIOLO

MOSCATO D'ASTI BOSC D' LA REI 2022

45 EURO



I NOSTRI DOLCI

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

CHEESECAKE ALLO YOGURT NATURALE, ALBICOCCHE E TIMO
12 EURO

NOCCIOLA BOScareto
14 EURO

ZUPPETTA DI FRUTTI ESOTICI, LINGOTTO DI CIOCCOLATO FONDENTE, COCCO E RHUM
14 EURO

IL TIRAMISU CLASSICO AL CAFFE
12 EURO

VINI DOLCI A CALICE

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 2022
€8,00

Piemonte Moscato Passito "Muscatel Tardi" 2015
€12,00

Barolo Chinato
€10,00



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.

* Prodotto gelo. ** 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)*