



**BISTROT SUNSÌ**  
SERRALUNGA D'ALBA

SERVIZIO

12.30 ALLE 14.30

19.00 ALLE 21.30



## **ANTIPASTI**

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

24 EURO

TERRINA DI POMODORO CUORE DI BUE CONFIT, ACCIUGHE,  
OLIO AL BASILICO E VANIGLIA, SERVITA CON FOCACCINA FARCITA ALLA MEDITERRANEA

20 EURO

CRUDO DI CUNEO DOP 30 MESI, CON LA GIARDINIERA IN AGRODOLCE

24 EURO

VITELLO TONNATO TRADIZIONALE  
*(GIRELLO DI VITELLA CON COTTURA ROSA)*

22 EURO

MOSCARDINI SCOTTATI, PEPERONI E CIPOLLA ROSSA PANELLA DI CECI FRITTA AL FINOCCHIETTO  
SELVATICO

30 EURO



## **PRIMI PIATTI**

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

22 EURO

FUSILLONE PASTIFICIO "BOSSOLASCO" ALLE VERDURE, PROFUMO DI MAGGIORANA E RICOTTA SALATA DI  
PECORA

25 EURO

ZUPPA DI ORTAGGI E ORZO "LA ZONCHETTA" \*\*\*

20 EURO

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

25 EURO

TORTELLI DI BACCALA' MANTECATO, PIZZAIOLA DI RIVIERA AL PROFUMO DI AGRUMI\*\*\*

26 EURO



## SECONDI PIATTI

TAGLIO DI MANZO ALLA PLANCIA, TARTE TATIN DI CIPOLLA CARAMELLATA

28 EURO

PETTO DI ANATRA MOULARD ARROSTITO ALLE ERBE FINI, SENAPE SELVATICA E PESCHE DI VIGNA

30 EURO

FILETTO DI BRANZINO SCOTTATO, MILLEFOGLIE DI PATATE, CAROTINE ALLO ZENZERO E MAIONESE AL LIMONE\*\*\*

32 EURO

PARMIGIANA DI MELANZANE 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)

26 EURO

## QUALCOSA DI LEGGERO

INSALATA VERDE

12 EURO

INSALATA MISTA

18 EURO

INSALATA LANGAROLA

(INSALATA, TOMA, NOCCIOLA, SEDANO, POMODORINI AL FORNO)

22 EURO

CAPRESE SFIZIOSA

18 EURO



**BISTROT SUNSÌ**  
SERRALUNGA D'ALBA

## **MENU TERRITORIO**

IL BENVENUTO DELLO CHEF

TAVOLOZZA DI ANTIPASTI:

*CARNE CRUDA E VITELLO TONNATO TRADIZIONALE, PEPERONE E ACCIUGHE*

*RAVIOLI DI BUE CON SPUMA DI ROCCAVERANO E TARTUFO NERO\*\*\**

*PETTO DI ANATRA MOULARD ARROSTITO ALLE ERBE FINI, SENAPE SELVATICA E  
PESCHE DI VIGNA*

LINGOTTO DI CIOCCOLATO FONDENTE AL COCCO CON DADOLATA DI FRUTTA ESOTICA

80 EURO

### **PIATTI DA ABBINARE CON IL TARTUFO BIANCO D'ALBA**

CARNE CRUDA DI FASSONA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO

24 EURO

IL FOJOT

*(radici d'inverno, fonduta, uovo 62° e castagne)*

22 EURO

RAVIOLI DEL PLIN AI TRE ARROSTI AL BURRO D'ALPEGGIO

22 EURO

TAJARIN AL BURRO D'ALPE

16 EURO

CONTROFILETTO SCOTTATO AL BURRO NOCCIOLA, ZUCCA E LIQUIRIZIA

28 EURO

CREME BRULEE ALLE NOCCIOLE

14 EURO

Tartufo bianco in aggiunta: 8,00 Euro al grammo

Il prezzo al grammo varia a seconda della quotazione di mercato e sarà addebitato a consumo.



## **MENU CON IL TARTUFO BIANCO D'ALBA**

CARNE CRUDA DI FASSONA, ROBIOLA DI ROCCAVERANO  
E TARTUFO BIANCO D'ALBA

IL FOJOT CON TARTUFO BIANCO D'ALBA  
*(radici d'inverno, fonduta, uovo 62°, castagne e tartufo)*

TAJARIN AL BURRO D'ALPE  
CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

CREME BRULEE ALLE NOCCIOLE

*PREZZO EUR 220,00 PER PERSONA  
ESCLUSO VINO E BEVANDE*

## **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

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)