

DA NOI NON TROVERETE **MAI** UN MENU' CON SCELTE INFINITE DI PIATTI.

LA NOSTRA PROPOSTA CAMBIA MENSILMENTE E VARIA IN BASE ALLA  
DISPONIBILITA' E STAGIONALITA' DEI PRODOTTI .

LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE GIORNALMENTE O IN ALCUNI CASI  
SETTIMANALMENTE.

QUESTO CI PERMETTE DI PROPORRE SEMPRE PIATTI FRESCI E MAI  
RIGENERATI.

BUON PRANZO o CENA

*Al Cortile*

\*\*\*

WITH US, YOU WILL NEVER FIND A MENU WITH INFINITE CHOICES OF DISHES.

OUR PROPOSAL CHANGES MONTHLY AND VARIES ACCORDING TO THE  
AVAILABILITY AND SEASONALITY OF THE PRODUCTS.

THE PREPARATIONS ARE MADE DAILY OR IN SOME CASES WEEKLY .

THIS ALLOWS US TO ALWAYS OFFER FRESH AND NEVER REGENERATED DISHES.

GOOD LUNCH or DINNER

*Al Cortile*

## ANTIPASTI

### Vitello tonnato tradizionale (2-5)

Traditional veal with tuna sauce

€ 11

### Battuta al coltello di Fassona Piemontese | CON TARTUFO BIANCO € 36

Raw veal meat | WITH WHITE TRUFFLE € 37

€ 12

### Sformato di porri e vellutata all'acciuga (2-3-5)

Leeks flan with anchovies cream

€ 12

### Uovo 65°, fonduta al Raschera d'alpeggio e cardo gobbo | CON TARTUFO BIANCO € 37

Poached egg, Raschera cheese fondue and thestles | WITH WHITE TRUFFLE € 37

€ 13

## PRIMI PIATTI

**Gnocchi di patate al Castelmagno di Montagna (1-5) | CON TARTUFO BIANCO D'ALBA € 40**

Homemade gnocchi with Castelmagno cheese fondue | WITH WHITE TRUFFLE € 40

€ 13

**Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra | AL BURRO E TARTUFO BIANCO D'ALBA € 38**

Traditional homemade pasta with veal ragù | WITH BUTTER AND WHITE TRUFFLE € 38

€ 11

**Ravioli "Ris e Coi" , riduzione di acciughe e cavolo verza (1-5)**

Traditional homemade ravioli, stuffed with rice and cabbage, with anchovies cream

€ 13

## SECONDI PIATTI

### Guancia di vitello stracotta al Barolo

Veal cheek cook in Barolo wine

€ 14

### Costole di maialino BBQ cotte a bassa temperatura

Pork ribs

€ 16

### Chiocchie "metodo Cherasco" in umido

Stewed snails

€ 14

## FORMAGGI

€ 2,50 al pezzo

### Selezione completa

€ 25

# MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Battuta al coltello di Fassona Piemontese

\*\*\*

Tajarin al burro di alpeggio

\*\*\*

Uovo 65° e fonduta

\*\*\*

Panna cotta

**€ 120**

Il menu è inteso per una sola persona

# MENU DEGUSTAZIONE (1-2-3-5)

VITELLO TONNATO

SFORMATO DI PORRI E VELLUTATA ALL'ACCIUGA

\*\*\*

TAJARIN AL RAGU' DI SALSICCIA DI BRA

\*\*\*

GUANCIA DI VITELLO AL BAROLO

\*\*\*

PANNA COTTA E CARMELLO SALATO

Oppure

PERE "MARTINE" COTTE AL BAROLO CHINATO

**€ 37**

*IL MENU E' INTESO PER UNA SOLA PERSONA*

## DESSERT

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE E CREMA NOCCIOLA

( 8 minuti di attesa)

€ 7

PANNA COTTA E CARMELLO SALATO

€ 6

CHEESE CAKE ZUCCA E AMARETTO

€ 7

PERE "MARTINE" COTTE AL BAROLO CHINATO

€ 6

oooo

## VINI DOLCI & DA MEDITAZIONE AL CALICE

MOSCATO

€ 5

PASSITO

€ 6

BAROLO CHINATO

€ 7

\*

Serviamo acqua micro-filtrata con sistema ad osmosi, e la comprendiamo nel nostro coperto.

Acqua "SPAREA" in bottiglia

€ 3,50

\*

COPERTO € 2

CAFFE' € 1,50

AMARI - DIGESTIVI € 3

DISTILLATI € 4

RHUM-COGNAC-WHISKY € 8

\*

SI PREGA I GENTILI CLIENTI DI COMUNICARE OGNI ALLERGIA \ INTOLLERANZA AL PERSONALE DI SALA.

#### LISTA ALLERGENI

- 1 - Cereali contenenti GLUTINE
- 2 - PESCE e prodotti a base di pesce
- 3 - LATTE e prodotti a base di latte
- 4 - FRUTTA A GUSCIO
- 5 - UOVA e prodotti a base di uova