

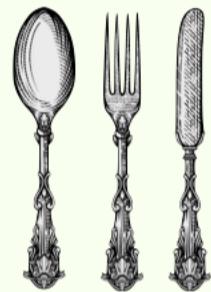


MENÙ

La cucina senza tempo...



LUNCH MENU

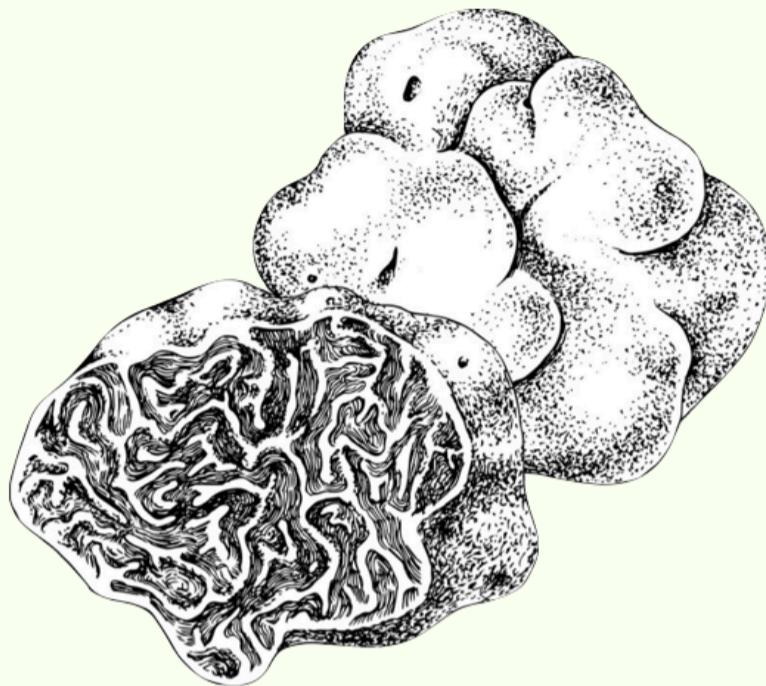


12 EURO (MON-SAT)

*First & Second main course
Please ask Giovanna, for the dish of the day*

*A bottle of sparkling or still water
& Espresso*





Il tartufo bianco, scientificamente noto con il nome di *Tuber magnatum*, è certamente la varietà più nota e apprezzata a livello internazionale di questa specialissima specie di fungo. Si tratta anche della specie più prelibata e costosa di tartufo, utilizzata dai grandissimi chef di tutto il mondo. Il tartufo bianco è un fungo ipogeo, ossia che cresce spontaneamente in ambiente sotterraneo. Inconfondibile ed indescrivibile il suo profumo, esso presenta delle note caratteristiche, in cui si fondono in un sorprendente originalissimo equilibrio il fiorito aroma del miele, il pungente odore dell'aglio e quell'intensa, selvatico profumo boschivo proprio dei funghi, capace di rievocare immagini di terreni infreschi di pioggia, disseminati di foglie secche ed aghi di pini silvestri. Il tartufo bianco predilige un ambiente boschivo particolarmente ricco di humus, queste condizioni favorevoli alla crescita del tartufo si riscontrano in particolare nell'area di Alba e più in generale nel basso Piemonte, dalle Langhe al Monferrato; altre aree di raccolta si trovano in Toscana sulle colline di San Miniato, in Molise e in Abruzzo. La raccolta del tartufo, regolamentata a livello nazionale, avviene solitamente da Settembre a Dicembre.

DATA

AVERE

DARE

TRUFFLE

Can you smell the truffle?

The truffle is a gift from the earth and we treat it like a treasure. Each truffle is as unique as a precious stone. When we open the wooden box, one can hardly escape from its intense scent

Select your white or black truffle (seasonal).
weighed and ready to be consumed.

The price of the truffle is will be paid separately
and varies according to the market. Ask
Giovanna!

Starters

Il carpaccio with parmesan

12 € + truffle

Fondue cheese

8 € + truffle

Main course

Tagliolini pasta with melted butter

8 € + truffle

Risotto alla Parmigiana

8 € + truffle

Gnocchi al Castelmagno

10 € + truffle

Second Main course

The famous fried egg

7 € + truffle

"La tagliata" -sliced beef

12 € + truffle

Beef tatar with Parmesan and mozzarella burrata 10 € + truffle

Dessert

Ice cream

5 € + truffle



Risotto Funghi Porcini

280 g di riso Carnaroli. 3 o 4 porcini freschi e sodi. 1 scalogno. 1/2 bicchiere di vino bianco. 150 cl di brodo (di carne o vegetale).

50 g di burro. 100 g di Parmigiana Reggiana. prezzemolo. olio. salpepe Per prima cosa pulite i funghi porcini. Con un coltellino raschiate il gambo e tagliate accuratamente la parte più legnosa. Con una spazzolina e un pennello robusto eliminate la terra. Ricordate che i funghi freschi non vanno lavati.

Tritate finemente la scalogno e mettetelo a soffriggere in poco olio. Quando la scalogna sarà dorata trasparente aggiungete il riso e fate fustare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco. Tenete ancora la fiamma alta. e mescolate fino a quando il vino non sarà risciacquato. Nel frattempo tagliate i cappelli dei porcini a lamelle e aggiungeteli al riso quando i quasi cotte. Conservate alcune lamelle per il finale. Spegnete il fuoco. Aggiungete il burro. il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato e girate generosamente. Fate riposare 2 minuti controllando che il risotto sia ancora all'onda. Batteteli il piatto sul tavolo per livellare il risotto e completatelo con tre lamelle di porcini e una spolverata di pepe nero appena pestato al mortaio. Il vostro risotto ai funghi porcini è pronto per essere servito!

DATA

AVERE

DARE

Let's start the right way

Il tagliere Lomellina selection of cold cuts 8 euro

Antipasti della Gio' selection of cold cuts & local appetizer 13 euro

Do you prefer a main course?

Maria's famous boletus mushroom risotto 8 euro

Giovanna's saffron risotto from Milan 8 euro

Purple Risotto - with chicory and taleggio cheese 8 euro

Risotto alla Gambolina con borlotti beans & sausage 8 euro

Risotto of the day 8 euro

Spaghetti "A dip in the sea" 8 euro

Pasta al buon Ragu' italian meat sauce 8 euro

Tagliolini pasta with porcini mushrooms 8 euro

Gnocchi with Castelmagno cheese & honey 10 euro

Gnocchetti ortiche e Zola with nettles & gorgonzola 8 euro

Ravioli "surprise" ask Giovanna 10 euro

Do you like to eat something else?

Giovanna will for sure find the right dish for you

DATA

AVERE

DARE

Do you prefer a second main course?

La cotoletta di Milano Milanese cutlet	12 euro
L'osso buco - slow-cooked veal shanks	13 euro
Il brasato con polenta - pot roast with maize porridge	12 euro
La tagliata agli aromi - sliced beef with herbs	12 euro
Sirloin steak with green pepper or chilli pepper	15 euro
Sirloin steak alla with porcini mushrooms	15 euro
Lo stracotto alla birra - pot roast with craft beer sauce	12 euro
Catch of the day please ask Giovanna	15 euro
Cheese platter	8 euro

Finally: the dessert

Il mattone: delicious biscuit with coffee cream	5 euro
Apple pie	5 euro
Il trif di cioccolato - three layers of different chocolate cream	5 euro
Ice cream	5 euro

