

# Benvenuti al "IL RITROVO DEI GOLOSI"

Proponiamo una cucina tradizionale "Della Nonna" affiancato a qualche piatto fuori dalla tradizione.

Nelle prossime pagine troverete le nostre proposte di menu tradizione e degustazione e i piatti alla carta.

Si invita (NON E' UN OBBLIGO) la gentile clientela al consumo di 2 portate principali a persona .

## *Orario Apertura Cucina*

*Pranzo: 12:00-15:00*

*Cena: 19:00-22.00*

*Fuori dall'orario di apertura della cucina*

*non si accettano tavoli in ingresso .*

*Al termine dell'orario di apertura della cucina ai tavoli già seduti verranno serviti i piatti già ordinati secondo l'ordine della comanda, e saranno accettati ordini per i dessert.*

Per gruppi da 10 persone o piu' è obbligatorio concordare un menu o eventualmente è possibile fare il menu tradizione o degustazione per l'intero gruppo.

Si prega di supervisionare i bambini per evitare spiacevoli incidenti.

# Menu della tradizione

Solo Per Tutto il Tavolo , Only for the whole Table

42,00€ a persona.

## 1 Antipasto a scelta tra:

- Girello di vitello con salsa tonnata e olio ai capperi e cialda ai semi (lino, papavero e sesamo)
  - Battuta di fassona con misticanza e crema al tartufo
- Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta bianca, bietole e crumble salato alle nocciole

## 1 Primo a scelta tra:

- Gnocchi di patate e barbabietola, pesto di noci e crema al blu di capra
- Ravioli del Plin ai tre arrostiti saltati con burro e salsa arrosto

-----

1 SECONDO a libera scelta dal menu

-----

1 DOLCE a libera scelta dal menu

(ogni commensale sceglie ciò che preferisce)  
(i bambini possono fare alla carta)

*Il Ritrovo Dei Golosi  
Diano D'Alba*

*Menu Degustazione  
Tasting menu*

*Solo Per Tutto il Tavolo  
Only for the whole Table  
48,00€ a persona.*

*Tris di Antipasti a sorpresa dalla cucina*

*1 Primo a libera scelta dal menu*

*1 Secondo a libera scelta dal menu*

*1 Dolce a libera scelta dal menu*

*(ogni commensale sceglie ciò che preferisce)  
(i bambini possono fare alla carta)*

*Si richiede ai Signori clienti di comunicare  
eventuali allergie e intolleranze al personale di  
sala al momento dell'ordine.*

*LE PORZIONI SERVITE NEL MENU TRADIZIONE O  
DEGUSTAZIONE SONO UGUALI A QUELLE ALLA CARTA*

## *Antipasti - Starters*

- *Battuta di Fassona con misticanza e crema  
al Tartufo* **13,00€**  
*Chopped Fassona meat with salad and truffle cream(7)*
- *Girello di vitello con salsa tonnata ,olio ai capperi  
e cialda ai semi (lino, papavero e sesamo)* **13,00€**  
*Veal with tuna sauce and caper oil (1,3,4,10,11,12)  
and crisp seeds bread*
- *Giardiniera rossa di verdure e lingua di vitello  
con crackers ai pomodori secchi* **13,00€**  
*Piedmont giardiniera (mix of cooked vegetablese with tomatoes,  
veal tongue and cracker with dry tomatoes(1,9,12)*
- *Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta  
bianca, bietole e crumble alle nocciole* **13,00€**  
*Low temperature cooked egg with fondue ,beets  
and hazelnuts crumble (3,7,8)*
- *Tortino di verdure con crema al castelmagno* **13,00€**  
*Vegetables pie with Castelmagno sauce (1,3,7)*
- *Tris di Antipasti a sorpresa dalla cucina* **18,00€**  
*Mix of Starters (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)*

## *Primi- First Courses*

- Tajarin al ragù di salsiccia 14,00€  
Tajarin with sausage ragout (1,3,7,9,12)
- Ravioli del Plin ai tre arrosti saltati con 14,00€  
burro e salsa arrosto  
Ravioli del plin with meat and vegetables (1,3,7,9,12)
- Agnolotti ripieni di ricotta e pomodoro secco 14,00€  
saltati al burro con crema agli asparagi  
Ricotta and dry tomatoes Agnolotti with butter and  
asparagus cream (1,3,7)
- Gnocchi di patate e barbabietola con pesto 14,00€  
di noci e crema al blu di capra  
Gnocchi of potatoes and beetroot, with walnut pesto  
and goat blue cheese cream (1,3,7,8)

### *Altri primi- Other First courses*

- Pasta corta bimbi all'olio o al burro o 9,00€  
ragù bianco di salsiccia o ragu rosso di vitello  
Children pasta with ragu or oil or butter (1,9,12)

*Alternativa per i celiaci tagliatelle senza glutine (dato che necessitano di essere cotte da parte in una pentola incontaminata il tempo di attesa è di almeno 6/10 minuti se ordinata in seconda uscita)*

## *Secondi – Main Courses*

- Tagliata di Fassona con maionese* **18,00€**  
*piccante con contorno*  
*Grilled veal fassona steak with spicy mayonaise and side dish(3,10)*
- *Bocconcini di cinghilale\* brasato con contorno* **18,00€**  
*Braised wild roar and side dish(9,12)*
- *Scaramella di vitello con il suo osso marinata alla* **18,00€**  
*birra e miele ed erbe aromatiche con contorno*  
*Veal marinated in beer and honey and side dish (1,9,12)*
- *Spezzato di Agnello al forno e contorno* **18,00€**  
*Lamb and side dish(9,12)*
- *Selezione di 7 formaggi e miele* **16,00€**  
*Selection of 7 cheese and honey (1,7)*
- *Filetto di trota iridea salmonata\* , mandorle* **17,00€**  
*e trito di erbe essiccate e contorno*  
*Trout fillet with herbs and almond with side dish(2,4,8,14)*
- *Bistecca di vitello impanata con contorno* **15,00€**  
*Breaded veal steak fried with side dish(1,5,6,3,7,10,11)*
- *Piatto di verdure cotte o insalata mista* **11,00€**  
*Dish off cooked vegetables or mixed salad (9)*

# *Carta dei Dessert*

- Tortino di nocciole con gelato alla crema 7,00€  
hazelnut pie with vanilla icecream (3,6,7,8)
- Bunet alla piemontese con caramello mou e 6,00€  
crumble fondente  
Piedmont bunet with caramel sauce and crumble  
of dark chocolate (1,3,6,7,8)
- Semifreddo alla frutta secca e pistacchi con 7,00€  
salsa al caffè e cioccolato fondente  
Nuts and Pistacchio Semifreddo with coffee  
and chocolate sauce (3,6,7,8)
- Tortino di carote con salsa agli agrumi 6,00€  
Carrot cake with citrus cream (12)
- Bigne con crema chantilly e fragole e crema inglese 7,00€  
al cioccolato bianco  
Bigne with Chantilly cream strawberry and english custard with  
white chocolate (1,3,6,7)
- Coppa gelato 2 gusti a scelta: 4,50€  
Fragola, limone,Fiordilatte,crema,nocciola,pistacchio,  
cioccolato(3,6,7,8)
- Calice di moscato (12)glass of sweet wine 4,50€

*Coperto: 3,00 euro a persona.*

*acqua potabile trattata naturale e/o frizzante*

*e pane inclusi nel coperto.*

*Water, Bread and cover charge 3,00 euro per person.*

## *caffè e digestivi :*

<i>caffè,caffè decaffeinato,orzo ,caffè macchiato freddo o caldo</i>	<i>2,00€</i>
<i>caffè doppio, americano</i>	<i>3,00€</i>
<i>caffè corretto</i>	<i>3,50€</i>
<i>cappuccino ,the</i>	<i>2,50€</i>

## *Amari e Digestivi :*

*San simone, Jagermeister, Donkey head, liquore alla nocciole,  
mirto, limoncino, Vecchio amaro del capo, Amaro montenegro,  
Toccasana, Amaro di Langa , genepy*

<i>grappa di barolo, nebbiolo , moscato, dolcetto, camomilla ecc...</i>	<i>5,00€</i>
<i>barolo chinato , passito</i>	<i>5,00€</i>
<i>whisky, rum e altri superalcolici</i>	<i>5,00€</i>

**SI INFORMA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA SIA A TEMPERATURE POSITIVE O NEGATIVE PER GARANTIRE LA QUALITA' E LA SICUREZZA.**

*(Come i nostri primi che sono prodotti freschi e poi abbattuti a temperature negative)*

**\*:PER QUANTO RIGUARDA QUESTI PRODOTTO LA MATERIA PRIMA USATA PUO' ESSERE SURGELATA O CONGELATA ALL'ORIGINE.**

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE.**

## ALLERGENI

SI INFORMA CHE IN QUESTI ESERCIZIO VENGONO SOMMINISTRATI, COMMERCIALIZZATI ALIMENTI CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI , OCCORRE SEGNALARE CHE IN ALCUNI CASI A CAUSA DI ESIGENZE OGGETTIVE CHE COMPORTANO LA CONDIVISIONE DI AREE E UTENSILI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DI ALTRI PRODOTTI

ALIMENTARI COMPRESI ALTRI ALLERGENI:

- 1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3) UOVA e prodotti a base di uova
- 4) PESCE e prodotti a base di pesce
- 5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6) SOIA e prodotti a base di soia
- 7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10) SENAPE e prodotti a base di senape
- 11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi