

# 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 accetati ordini per i dessert.*

Per gruppi superiori a 12 persone 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

----1 antipasto a scelta tra:----

Girello di vitello con salsa tonnata e olio ai capperi

oppure

Battuta di fassona con misticanza e crema al  
Castelmagno

oppure

Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta bianca,  
bietole e crumble al grana padano

----1 primo a scelta tra:----

Ravioli del plin con burro al tartufo

oppure

Tajarin al ragù bianco di salsiccia

-----

1 SECONDO A SCELTA dalla carta

-----

1 DOLCE A SCELTA dalla carta

**38,00€ a persona**

(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*

*47,00€ a persona*

*5 Portate a scelta dalla carta:*

*2 Antipasti*

*1 Primo*

*1 Secondo*

*1 Dolce*

*(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.*

# Antipasti - Starters

- **Battuta di Fassona con misticanza e crema al Castelmagno** **13,00€**  
*Chopped Fassona meat with salad and Castelmagno cream (7)*
- **Girello di vitello con salsa tonnata ,olio ai capperi e crostino di pane 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*
- **Fiocco di vitello marinato e affumicato, misticanza verdure in agrodolce e ricotta stagionata di pecora** **13,00€**  
*Marinated and smoked veal with salad, sweet and sour vegetables and aged sheep ricotta (7,12)*
- **Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta bianca, bietole e crumble al grana padano** **12,00€**  
*Low temperature cooked egg with fondue ,beets and cheese crumble (3,7)*
- **Tomino caldo avvolto nella pancetta con nocciole sabbiate e misticanza** **12,00€**  
*Hot tomino cheese with bacon, hazelnuts and salad (7,8)*
- **Tentacoli di Polpo\* cotto a bassa temperatura scottato su crema di peperoni e capperi** **15,00€**  
*Low temperature cooked Octopus, grilled on peppers and caper cream (2,4,14)*

*E' DISPONIBILE IL TARTUFO NERO FRESCO  
SI PUO' AGGIUNGERE AI PIATTI CHE PREFERITE .  
GRATTATA DI TARTUFO NERO 5 EURO A PORZIONE*

## *Primi- First Courses*

*-Tajarin al ragù bianco di salsiccia 13,00€*

*Tajarin with white sausage ragout (1,3,7,9,12)*

*-Plin ai tre arrosti saltati con burro al tartufo 13,00€*

*Ravioli del plin with meat and vegetables with  
truffle butter (1,3,7,9,12)*

*-Agnolotti verdi ripieni di baccalà, patate, capperi, 15,00€*

*olive, pomodori secchi saltati con burro alle erbe e*

*pomodorini*

*Agnolotti with salted cod and olives, caper, potatoes , dried  
tomatoes sautéed with herbs butter and tomatoes (1,3,4,7)*

*-Gnocchi di patate con crema di zucchine e*

*stracchino e pancetta croccante 13,00€*

*Gnocchi with stracchino cheese, zucchinis and bacon (1,3,7)*

## *Altri primi- Other First courses*

*- Pasta corta bimbi all'olio o al burro o*

*ragù bianco di salsiccia o ragu rosso di vitello 8,00€*

*Children pasta with ragu or oil or butter (1,9,12)*

*E' possibile avere come alternativa per i celiaci le tagliatelle*

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

## *Secondi – Main Courses*

- Tagliata di Fassona con maionese piccante** 16,00€  
con contorno  
Grilled veal fassona steak with Spicy mayonaise side dish (3,10)
- Guancia di vitello brasato con contorno** 16,00€  
Cheek veal breased with red wine and side dish (12)
- Rolata di Coniglio, peperoni e olive con contorno** 17,00€  
Rabbit roll with peppers and olives with side dish(12)
- Capocollo di maiale arrosto ai funghi e contorno** 15,00€  
Pork roast with mushrooms and side dish(12)
- Selezione di 7 formaggi e miele** 16,00€  
Selection of 7 cheese and honey (1,7)
- Trancio di filetto di trota iridea salmonata\*** 15,00€  
in crosta alle mandorle con contorno  
Slice of trout fillet in Almond crust and side dish(4,8)
- Bistecca di vitello impanata con contorno** 12,00€  
Breaded veal steak fried with side dish(1,3,7)
- Piatto di verdure cotte o insalata mista** 10,00€  
Dish off cooked vegetables or mixed salad (9)

## *Carta dei Dessert*

- Tortino di nocciole con gelato alla crema 6,50€  
hazelnut pie with cream icecream (3,7,8,12)
- 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)
- Panna cotta alla menta e ananas 6,00€  
Panna cotta with mint and pineapple(7,12)
- Semifreddo alla frutta secca e pistacchi con 6,50€  
salsa al caffè e cioccolato bianco  
Nuts and Pistacchio Semifreddo with coffee  
and chocolate sauce (3,6,7,8)
- Torta Fondente con crema di fragole 6,50€  
e gelato fiordilatte  
Dark Chocolate Cake with strawberry cream and vanilla  
ice(3,6,7,12)
- Coppa gelato 2 gusti a scelta: 4,50€  
Fragola, limone,Fiordilatte,crema,nocciola,pistacchio(3,6,7,8)
- Calice di moscato (12) 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 :*

|   |       |
|---|-------|
| caffè,caffè decaffeinato,orzo ,caffè macchiato freddo o caldo | 1,50€ |
| caffè doppio, americano                                       | 3,00€ |
| caffè corretto  | 3,00€ |
| cappuccino ,the   | 2,00€ |

### *Amari e Digestivi :*

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

|  |       |
|--|-------|
| grappa di barolo, nebbiolo , moscato, dolcetto, camomilla ecc... | 4,50€ |
| barolo chinato , passito   | 4,50€ |
| whisky, rum e altri superalcolici                                | 4,50€ |

**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

