

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
- Tortino di melanzane e raschera con salsa al pomodoro e basilico

1 Primo a scelta tra:

- Gnocchi di patate e barbabietola, con crema di barbabietola e stracchino
- Ravioli del Plin ai tre arrosti 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* 13,00€
e cialda ai semi (lino, papavero e sesamo)
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* 13,00€
con crackers ai pomodori secchi
*Piedmont giardiniera (mix of cooked vegetablese with tomatoes,
veal tongue and cracker with dry tomatoes(1,9,12)*
- *Tomino avvolto nella pancetta con insalatina
di peperoni* 13,00€
Tomino cheese wrapped in bacon with a pepper salad (7)
- *Tortino di melanzane e raschera con salsa
al pomodoro e basilico* 13,00€
Eggplant and raschera cheese pie
with tomato and basil 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)
- Tajarin al burro e tartufo nero 15,00€
Tajarin with black truffle and butter (1,3,7)
- 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 con zucchine aglio e menta con crema di zucchine
Ricotta and dry tomatoes Agnolotti with courgettes, garlic
and mint with courgette cream (1,3,7)
- Gnocchi di patate e barbabietola crema di barbabietola
e stracchino 14,00€
Gnocchi of potatoes and beetroot, beetroot cream and
stracchino cheese (1,3,7)

Altri primi- Other First courses

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

*Alternativa per i celiaci :Tagliatelle senza glutine oppure
tortelloni ricotta e spinaci (3,7,8,12)*

Secondi – Main Courses

- *Tagliata di Fassona con maionese* 18,00€
all'erba cipollina con contorno
Grilled veal fassona steak with chives mayonaise and side dish(3,10)
- *Scaramella di vitello brasato con contorno* 18,00€
Braised veal short ribs and side dish(9,12)
- *Capocollo di maiale con marmellata di cipolle rosse* 17,00€
con contorno
Pork roast with red onion jam and side dish (12)
- *Coniglio a pezzi con peperoni, olive e contorno* 19,00€
Rabbit with peppers and olives 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)
- Panna cotta aromatizzata alla menta servita con 7,00€
ananas sciroppato
Mint Panna cotta and pineapple in syrup(7)
- Torta al cioccolato fondente con pesche e gelato 7,00€
al fiordilatte
Dark chocolate cake with peach and vanilla ice cream (3,6,7)
- Cheesecake alla ricotta con salsa ai frutti rossi 7,00€
Ricotta Cheesecake with red fruit sauce(1,3,7)
- 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 :

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

Amari e Digestivi :

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

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

**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