

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 più 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
- Tajarin al ragù bianco di salsiccia

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
- *Fiocco di vitello marinato e affumicato,misticanza pere al vino e ricotta stagionata di pecora* 13,00€
Marinated and smoked veal with salad, pears cooked in wine and aged sheep ricotta (7,12)
- *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 bianco di salsiccia 14,00€
Tajarin with white 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)
- Tortellaci di zucca con crema di acciughe 14,00€
Pumpkin Tortellaci with anchovies cream(1,2,3,4,7,14)
- 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
ragù bianco 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 (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€
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€
Breased Veal with red wine and side dish (12)*
- Faraona marinata alla birra e miele con contorno 18,00€
Guinea fowl marinated in beer and honey and side dish(1,9,12)*
- Capocollo di maiale alle mele e contorno 17,00€
Pork roast with Apple and side dish(12)*
- Selezione di 7 formaggi e miele 16,00€
Selection of 7 cheese and honey (1,7)*
- Tentacoli di Polpo* cotto a bassa temperatura 17,00€
scottato su crema di ceci e capperi e contorno
Low temperature cooked Octopus, grilled on chickpea cream
and caper cream and side dish(2,4,14)*
- 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 zabaione 7,00€
hazelnut pie with eggnog (3,8,12)
- 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)
- 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)
- Panna cotta con salsa agli agrumi 6,00€
Panna cotta with citrus cream (7,12)
- Bigne con crema chantilly alle nocciole e salsa al the 7,00€
Bigne with Chantilly cream nuts and tea sauce (1,3,7,8)
- 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