

Black



Cocktail Vini & Cucina

La tradizione

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



Battuta di Fassona, Salsiccia di Bra, insalata russa, Vitello tonnato, flan di verdure



Plin della tradizione burro e nocciole in due servizi



Brasato al Nebbiolo



Il Bunet di mia nonna

55

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

Le verdure

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



L'Uovo 62 robiola al tartufo, crema di patate, gocce di peperone



Risotto mirtili e bottarga



Tomino croccante



Yogurt, mirtillo e caramello salato

55

(a persona per l'intero tavolo)

60

(a persona)

Menù Primavera 2024

Noi del black

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



L'Uovo 62 robiola al tartufo, crema di patate, gocce di peperone



Pancia di maiale e cima di rapa



Fusilloni al ragù di patanegra



Black Pulled



Gin Tonic

70

(a persona per l'intero tavolo)

77

(a persona)

Il mare

Benvenuto della cucina con calice di metodo classico



Carpaccio di tonno



Polpo patate e pomodorini



Tagliolino gambero rosso e salicornia



Tataki di tonno e caffè



Cocco e mango

70

(a persona per l'intero tavolo)

77

(a persona)

Legenda allergeni:

1) Cereali e derivati
2) Crostacei
3) Uova
4) Pesce
5) Arachidi

6) Soia
7) Latte
8) Frutta a guscio
9) Sedano
10) Senape

11) Sesamo
12) Anidride solforosa e solfiti
13) Lupini
14) Molluschi

Tutti i percorsi sono esclusi da scontistiche e promozioni

Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione.
In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle scontistiche, che decadono in caso di ritardo

Black



Menù Primavera 2024

Cocktail Vini & Cucina

Antipasti

- A Spasso in Piemonte** 20
Insalata russa, Battuta al coltello, vitello tonnato, sformatino di verdure, pralina di Bra
Allergeni: 3,4,8
- Polpo Patate e pomodorini** 22
Polpo piastrato crema di patate, pomodorini arrostiti
Allergeni: 4,7
- Ovo 62 asparagi e robiola al tartufo** 18
Uovo a 62°, Crema di patate, scaglie di robiola al tartufo, crema di burrata asparagi saltati
Allergeni: 3,4,7
- Vitello Tonnato tra passato e futuro** 16
Girello cotto a vapore, salsa tonnata all'antica maniera
Allergeni: 3,4
- Battuta, Burrata e Pedro Ximénez** 18
Battuta di Fassona, Burrata di bufala, Germogli, pasta di nocciole cavia di aceto Pedro Ximenez
Allergeni: 3,7,8
- Carpaccio di tonno** 20
Carpaccio di tonno pinna gialla, crumble al wasabi e e furikake, sale maldon affumicato, gocce di crema di burrata
Allergeni: nd
- Tomino croccante cima e verdure** 15
Tomino fresco in doppia panatura al panko, leggera frittura, crema di cima di rapa e verdure saltate
Allergeni: 1,3,7

Primi

- Acquerello mirtillo e bottarga** 18
Riso carnaroli "Acquerello" mirtillo freschi, crema di burrata, bottarga di muggine Trikalinos e crumble di riso nero
Allergeni: 7,8
- Gnocchi e pomodori e basilico** 16
Gnocchi di patate, datterini gialli saltati, crema di datterini rossi E carpaccio di cuore di bue al basilico
Allergeni: 1,3,7
- Plin tradizionali Burro e Nocciole e.....** 19
Plin Classico in due servizi, burro e salvia, granella di nocciole, e sul tovagliolo all'antica
Allergeni: 1,3,7,8,9
- Tagliolino Gambero rosso e salicornia** 19
Tagliolino fresco, crudo e cotto di gambero rosso di Mazzara, il loro fondo e salicornia
Allergeni: 1,2,3,4,7,9
- Fusillone ragù 18 ore patanegra** 18
Fusilloni freschi ragù di costine di patanegra cotto 18 ore alla Napoletana e zenzero grattugiato fresco
Allergeni: 1,3,6,7,8,9

Secondi

- Black Pulled alla milanese** 20
Spalla di maiale speziata cotta 14 ore e sfilacciata, doppia panatura croccante al panko, ketchup home made, maionese al Wasabi e patate al forno
Allergeni: 1,3,7,9,10
- Tataki di tonno e polvere di caffè** 20
Tataki di tonno pinna gialla, fondente di patate, polvere di caffè Sale maldon affumicato
Allergeni: 2,4,7,9
- Brasato al nebbiolo** 20
Cappello del prete marinato nel nebbiolo e poi brasato CBT, il suo fondo e sformatino di polenta gialla
Allergeni: 9
- Petto d'anatra, al negroni scomposto** 24
Petto d'anatra CBT, scalogni glassati, crema di patate al bitter e vermouth, riduzione al vino rosso e gin nebulizzato
Allergeni: 7,12
- Pancia di maiale un giorno e una notte** 20
Pancia di maiale cotta 24 ore e poi piastrata, cima di rapa saltata, fondo leggero e sale maldon
Allergeni: 7
- Tomahawk di Angus** 6,5 /hg
Grigliata, servita con selezione di sali, e patate al forno
Allergeni: 7,10,12

Dolci

- Gin Tonic** 10
Lingotto alla crema, sablè alle mandorle gel di tonica scorza di lime salsa alle fragole
Allergeni: 1,3,7,8,12
- Panna cotta e passion fruit** 7
Panna alta qualità, vaniglia del Madagascar
Allergeni: 7
- Il Bunet di mia nonna e di prima** 10
Ricetta classica aromatizzata al rum scuro e caffè..... e prima del cioccolato
Allergeni: 1, 3, 7, 8
- Cocco, mango al basilico e cioccolato** 10
Morbido al cocco e bagna al limoncello, salsa al mango e basilico mousse al cioccolato bianco
Allergeni: 1, 3, 7
- Millefoglie Yogurt Mirtillo e mou salato** 10
Millefoglie con mousse allo yogurt greco e mirtillo, caramello salato
Allergeni: 1, 3, 7,8
- Coperto** 3,5
Include una porzione di pane e focaccia per ogni uscita di piatto
- Pane e focaccia extra** 2
A richiesta oltre la normale uscita con i piatti

Legenda allergeni:

- | | | |
|-----------------------|--------------------|----------------------------------|
| 1) Cereali e derivati | 6) Soia | 11) Sesamo |
| 2) Crostacei | 7) Latte | 12) Anidride solforosa e solfiti |
| 3) Uova | 8) Frutta a guscio | 13) Lupini |
| 4) Pesce | 9) Sedano | 14) Molluschi |
| 5) Arachidi | 10) Senape | |

Tutti i percorsi sono esclusi da scontistiche e promozioni

Il tavolo viene riassegnato dopo 15 minuti dall'ora di prenotazione e si intende a Vs. disposizione per 1 ora 30 minuti dall'ora della prenotazione.
In caso di tavolo incompleto farà fede l'ora di arrivo dell'ultimo commensale per l'applicazione delle scontistiche, che decadono in caso di ritardo