

Percorso Tradizione

Battuta di fassona, Salsiccia di Bra,
insalata russa, Vitello tonnato,
peperone ripieno
Plin della tradizione burro e nocciole
Brasato al Nebbiolo
Il Bunet di mia nonna

55

a persona per l'intero tavolo
minimo 2 persone

Tavolate

2 piatti a scelta

35

3 piatti a scelta

45

a persona per l'intero tavolo

fatta salva disponibilità se non prenotato
anticipatamente - Tomahawk esclusa
minimo 5 commensali

Tutti i menù non sono compresi in ulteriori
promozioni o sconti

Percorso Black

Battuta di fassona, Salsiccia di Bra,
insalata russa, Vitello tonnato,
peperone ripieno
L'Uovo 62 robiola al tartufo, crema di
patate, gocce di peperone
Black Cappellaccio
Black Pulled
Gin Tonic

70

a persona per l'intero tavolo
minimo 2 persone

I menù sono obbligatori per le prenotazioni
da 5 persone in su

Viene richiesto di concordare un menù
per agevolare le tempistiche della
cucina in caso di richieste fuori carta e
di modifiche ai piatti le tempistiche del
servizio possono essere soggette ad
allungamento.

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

Black



Cocktail - Vini - Cucina

Antipasti

- A Spasso in Piemonte** 18
Insalata russa, Battuta al coltello, vitello tonnato, peperone ripieno e salsiccia di Bra
Allergeni : 1,3,4,5,8,
- Polpo Patate zucca** 22
Polpo piastrato crema di patate, purea di zucca al rosmarino
Allergeni : 4,7
- Uovo 62 robiola al tartufo** 16
Uovo a 62°, Crema di patate, scaglie di robiola al tartufo, crema di burrata e gocce di crema di peperone arrosto
Allergeni : 3,4,7
- Vitello Tonnato tra passato e futuro** 15
Girello cotto a vapore, salsa tonnata all'antica maniera
Allergeni : 3,4
- Battuta di Fassona e Burrata di bufala** 15
Battuta di Fassona Burrata Gioiella, Germogli pasta di nocciole
Allergeni : 1,7,8,
- Testina mela e polenta** 19
Testina di vitella CBT, piastrata, riduzione al vino rosso, polenta e mela grigliata
Allergeni : 1,4,7 *Tonno pescato e abbattuto a bordo a -60°

- Coperto** 2,5
Pane e focaccia di nostra produzione realizzati con farine biologiche macinate a pietra lavica e pasta madre disidratata

Pranzo e Cena

Autunno 2023

Primi

- Acquerello zucca nocciola e blu** 16
Riso carnaroli "Acquerello" zucca arrostita, granella di nocciola, crema di burrata e scaglie di blu di capra
Allergeni : 6,7,8
- Gnocchi verdure e Bra** 16
Gnocchi Gialli e Viola, ragù di verdure di stagione, salsiccia cruda di Bra, ricotta salata
Allergeni : 1,3,7
- Plin della Tradizione Burro e Nocciole** 16
Plin Classico servito al Burro francese, salvia, granella di nocciole
Allergeni : 1,3,7,8
- Tagliolino cima e cozze** 16
Tagliolino fresco, crema di cima di rapa ripassata con olio aglio e peperoncino, cozze al vapore
Allergeni : 3,4,7,14
- Black cappellaccio** 16
Cappellacci di grano arso, farcito con cicoria ripassata uvetta ricotta e parmigiano, crena di datterino al forno, datterino giallo arrosto e scaglie di pecorino
Allergeni : 1,3,6,7,8

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
- Turbante di orata e salmone** 20
Filetto di orata e salmone avvolti a turbante, cotti a vapore e gratinati, crema di patate e gocce di datterino
Allergeni : 1,3,4,10
- Brasato al nebbiolo** 20
Cappello del prete marinato nel nebbiolo e poi brasata CBT, il suo fondo e sformatino di patate alle erbe
Allergeni : 1,9
- 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
- Tomahawk di Angus** 6,5 /hg
Grigliata, servita con selezione di sali, fondo al vino rosso e patate al forno
Allergeni : 7,12

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 | |