

# 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, asparagi saltati



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, asparagi saltati



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 pomodoro arrostito



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*
- Uovo 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 caviale di aceto Pedro Ximenez  
*Allergeni: 3,7,8,12*
- Carpaccio di tonno** 20  
Carpaccio di tonno pinna gialla, cruble al wasabi e e furikake, sale maldon affumicato, gocce di crema di burrata  
*Allergeni: 1,4,7*
- Tomino croccante e verdure** 15  
Tomino fresco in doppia panatura al panko, leggera frittura, crema di piselli e brunoise di verdure  
*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: 4,7*
- Gnocchi e podori 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: 1,3,7*

#### 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*
- 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 saltato, fondo leggero e sale maldon  
*Allergeni: 9*
- 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 rhum 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*
- Crema ricotta e pere al rosmarino** 10  
Crema limone vaniglia cotta in cocotte, pere saltate con olio di oliva e rosmarino, crumble alle mandorle  
*Allergeni: 1, 3, 7,8*
- Yogurt, mirtillo e caramello salato** 10  
Millefoglie, mousse yogurt greco, mousse al mirtillo, e caramello salato  
*Allergeni: 1, 3, 7*
- 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