

# bistrovino

M E N U

## Menù tradizione

5 portate

38

## Antipasti

BATTUTA DI FASSONA	FASSONA MEAT TARTARE	12
UOVO IN COCOTTE CON TARTUFO NERO	CASSEROLE EGG WITH BLACK TRUFFLE	14
LUMACHE, SPUMA DI PATATE, AGLIO NERO E FONDO BRUNO	SNAILS, POTATOS CREAM, BLACK GARLIC AND VEAL STOCK	14
FLAN DI VERDURE CON CREMA AL FORMAGGIO	VEGETABLE PUDDING WITH CHEESE CREAM	12
BATTUTA DI FASSONA CON TARTUFO BIANCO	FASSONA TARTARE WITH WHITE TRUFFLE	30
UOVO AL PADELLINO CON TARTUFO BIANCO	EGG WITH WHITE TRUFFLE	25
"COME UNA MERENDA SINOIRA"	MIX OF PIEDMONTESE APPETIZERS	20
Assaggio di vari antipasti piemontesi		

## Primi

RISOTTO AL TARTUFO NERO E FONDO BRUNO	RICE WITH BLACK TRUFFLE AND VEAL STOCK	16
TAJARIN AL RAGU'	HAND MADE TAJARIN WITH RAGU SAUCE	14
MINISTRA DI CIPOLLE	ONIONS SOUP	12
TAJARIN AL BURRO E TARTUFO BIANCO	HAND MADE TAJARIN WITH WHITE TRUFFLE	30

# bistrovino

M E N U

## Secondi

TROTA, FAGIOLI E TOPINAMBUR	TROUT WITH BEANS	16
GUANCIA DI VITELLO CON VERDURE	VEAL CHEAK WITH VEGETABLES	16
TAGLIATA DI FASSONA, SALSA OLANDESE E TARTUFO NERO	VEAL WITH HOLLANDAISE SAUCE AND BLACK TRUFFLE	18
CARBONADA DI CINGHIALE	WILD BOAR CARBONADA	16
FONDUTA	CHEESE CREAM	16

## Dolci

PANNA COTTA	PANNA COTTA	5
TORTA DI NOCCIOLE E CREMA ALL'UOVO	HAZELNUT CAKE WITH EGG CREAM	6
BUNET AL CIOCCOLATO	CHOCOLATE PUDDING	5
CREME BRULEE CON TARTUFO NERO	BLACK TRUFFLE CRÈME BRULEE	6
TARTELLETTA CON CREMA PASTICCERA E PERA MADERNASSA	PEAR AND CUSTARD TARTLET	6
ABBINAMENTO 4 CALICI 4 SELECTED PAIRED WINES	<hr/>	18
ABBINAMENTO 6 CALICI 6 SELECTED PAIRED WINES	<hr/>	28