

Menù della Tradizione
Traditional Menu

Battuta di Fassona al coltello
Steak tartare

~

Vitello tonnato all'antica
Carpaccio of beef with tuna and caper sauce

~

A scelta / choose between

*Tajarin al ragù di salsiccia di Bra
Homemade "tajarin" pasta with a Bra sausage sauce

*Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto
Homemade "plin" ravioli with a
roasted meat jus

~

Guancia brasata al Barbera con
purea di patate
Braised beef cheek in Barbera wine
with mashed potatoes

~

Bônnet
Traditional Piedmontese pudding

65€



Componi il tuo Plateau

Create your own Plateau

Ostrica Royale Hervè - Oyster Royale Hervè N3	6€ al pz
Ostrica Regal Oro - Oyster Regal Oro N3	7€ al pz
Gambero rosso - Red King prawn I	9€ al pz
Gambero viola - Purple prawn II	5€ al pz
Gambero blu - Blue prawn II	5€ al pz
Scampi - Langoustine 10/15	9€ al pz
Capesanta - Scallop	4€ al pz
Bulots - Sea snails	6pz 10€
Caviale Oscetra 20g. - Oscetra Caviar 20g.	50€

Servito con burro salato, acidulato e aioli
Served with salted butter, onion vinegar and aioli

Antipasti

Starters

Battuta di Fassona e giardiniera di verdure Steak tartare with sweet and sour vegetables	16€
	9-11
Vitello tonnato all'antica Carpaccio of beef with tuna and caper sauce	16€
	3-4-11
Capesante, cavolfiore e jus di pollo Scallops, cauliflower and chicken stock	24€
	4-9-11-13
Fonduta di Raschera e verdure arrosto Fondue of Raschera and roasted vegetables	20€
	3-4

Primi Piatti

First Courses

Ravioli del "plin" al sugo d'arrosto Homemade "plin" ravioli with a roasted meat jus 1-3-7-9-11	18€
Tajarin al ragù di salsiccia di Bra Homemade "tajarin" pasta with Bra sausage sauce 1-3-7-9-11	16€
Spaghetti "Pastificio Gentile", gamberi e salicornia Spaghetti pasta "Pastificio Gentile", prawns and salicornia 1-2-9-11	24€
Ditali "Pastificio Gentile" con legumi, burro affumicato e polvere di porcini Thimble pasta "Pastificio Gentile" with legumes, smoked butter and porcini powder 1-7-9-14	16€

Secondi Piatti

Main Courses

Guancia brasata al Barbera, purea di patate Braised beef cheek in Barbera wine with mashed potatoes 7-9-11	22€
Patanegra, prugne e bietole Patanegra, plums and chards 7-9-11	30€
Rana pescatrice, lardo di mare e sedano rapa Monkfish, sea lard and celeriac 4-7-9-11	30€
Funghi Porcini... fritti o in cocotte Porcini mushrooms... fried or in cocotte 1-3-7-11	26€
Selezione di formaggi Selection of cheeses	18€

LaCORTE

RESTAURANT

Dolci

Deserts

La nostra pesca ripiena Our "homemade" stuffed peach 1-3-7	10€
Tris di langa (Bônet, Panna Cotta, Torta di nocciola) Langa Tris (Traditional Piedmontese pudding, Panna Cotta and Hazelnut cake) 1-3-7-8	10€
Monte Bianco.. marroni, cachi e panna Mont Blanc... chesnuts, persimmon and cream 3-7	10€
Tartufo nero Regale e panna cotta Panna Cotta with fake black truffle 7	10€
Selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione Homemade selection of sorbets and ice creams 3-7	8€
Selezione di formaggi Selection of cheeses 7	18€



LaCORTE

RESTAURANT

Calici di vino dolce

Sweet wine by the glass

Michele Chiarlo Moscato d'Asti Nivole 2022	6€
Malvirà Arneis passito Renesium	10€
Frolla, Fratelli Alessandria Barolo Chinato	14€
Selezione Fattoria Zerbina Albana di Romagna Scaccomatto 1991	20€
Anselmi Garganega passito i Capitelli	14€
Taylor's Porto 1963	50€



M E T A R T U F O N T R U F F L E U

Piatti della tradizione da abbinare al Tartufo bianco d'Alba
Traditional dishes to match with Alba white truffle

Battuta di Fassona al coltello Steak tartare	16€
Fonduta di Raschera d'alpeggio Fondue with Raschera cheese from the Alpine pasture	14€
Ravioli del "plin" con fonduta Homemade "plin" ravioli with fondue	16€
Tajarin al burro Homemade "tajarin" pasta with butter	12€
Uovo al padellino Fried eggs	8€