

Menu del lunedì sera | Mese di Ottobre

ANTIPASTI

Filetto di trota di San Biagio in crosta di rosmarino e salvia, cipolla e sedano in carpione e uvetta sultanina

Tataki di cervo, composta di giuggiole e morbido di polenta otto file

Chioccioline di Cherasco tra Piemonte e Borgogna

Il Piemonte in tavola (assaggio di 4 antipasti: battuta, vitel tonnè, giardiniera e capunet)

Uovo Bio, riduzione di carciofo, fonduta di Bra e scorzone nero

PRIMI

Tagliolino 30 tuorli, bagna cauda leggera, scarola e consistenze di topinambur

Chicche di zucca di Piozzo, Castelmagno e crumble all'amaretto

Riso carnaroli, funghi porcini, riduzione al Nebbiolo e nocciola Piemonte

Spaghetti ai tre pomodori o aglio, olio e peperoncino

Plin di salsiccia di Bra, bagna di porri di Cervere e chips di cavolo nero

SECONDI

Il bollito misto di bue di Carrù (scaramella, "brut e bun", biancostato, lingua, testina, coda e cotechino) e le sue salse

Come una griva: cubo di agnello in cripinette, crema di bietole e castagne

Trancio di baccalà al verde, schiacciata di patate e crumble alle olive

Guancia di vitello in doppia cottura glassata, mouse di sedano rapa e composta di cipolle dell'astigiano

Per Mariangela: pulled pork, crauti e Rubra

Funghi fritti

DOLCI

Zuppa di cachi, marroni glassati e biscotto di meliga

Tortino e gelato alle nocciole e spuma di zabaione al moscato

Bunet e pesca ripiena

Panna cotta, melagrana e gianduia

Spumone alle giuggiole, crema al mascarpone e salsa al caramello salato

Coperto, Pane artigianale dello Chef Adil Coperto

Prenotazione consigliata.

POSSIBILITÀ DI CENARE ALL'INTERNO, IN SALA CON ARIA CONDIZIONATA,
O IN TERRAZZA BORDO PISCINA.

T. 0174 585701

E. info@hotelruota.it

Hotel La Ruota – Event & Banqueting