



BOUTIQUE HOTEL - SPA

## MENU

### A LA CARTE

#### ANTIPASTI

*Appetisers*

Battuta di Fassona al Coltello con Variazione di Carciofi, Limone Candito e  
Crema di Parmigiano € 15  
*Knife-Cut Fassona Beef With Artichoke Variation, Candied Lemon And Parmesan Cream*

Vitello Tonnato della Tradizione € 15  
*Traditional Veal in Tuna Sauce*

Polpo con Crema di Patate e Porri e le Sue Chips € 18  
*Octopus with Potato and Leek Cream and Chips*

#### Primi

*First Course*

Gnocchetto di Patate al Castelmagno con Pere al Marsala e Noci € 19  
*Potato Gnocchi with Castelmagno Cheese and Pears in Marsala Wine and Walnuts*

Tajarin con Burro al Tartufo Bianco D'alba € 21  
*Tajarin with White Alba Truffle Butter*

Ravioli del Plin Ai Tre Arrostiti Col Suo Fondo € 19  
*Ravioli Del Plin With Three Roasts and it's Sauce*



## MENU

### A LA CARTE

#### Secondi

##### *Main Course*

Lepre al Civet con Polenta Arrosto, Cipolla Caramellata e Cremoso alle Carote € 23

*Hare in Civet Sauce with Roast Polenta, Caramelised Onion and Carrot Cream Sauce*

Merluzzo al Verde con Crema di Cavolfiore Bruciato, Chips di Cavolo Nero e Salsa alla Mugnaia € 26

*Green Cod with Burnt Cauliflower Cream, Black Cabbage Chips and Mullet Sauce*

#### Dessert

##### *Dessert*

Panna Cotta con Caramello All'arancia e Crumble di Nocciole € 10

*Panna Cotta with Orange Caramel and Hazelnut Crumble*

Bunet Della Tradizione Moderno € 10

*Modern Traditional Bunet*

Tarte Tatin con Gelato alla Crema € 10

*Tarte Tatin with Cream Ice Cream*