Antipasti | Entrées

Il Vitello Tonnato della tradizione piemontese g
Un classico piemontese composto da vitello cotto a bassa temperatura,
farcito con salsa tonnata e polvere di cappero
Le Vitello Tonnato traditionnel piémontais g
Un classique piémontais : veau cuit lentement, nappé de sauce tonnata et câpres
31€

Toast prosciutto e formaggio all'italiana, misticanza all'aceto balsamico
Toast au jambon et fromage, mesclun assaisonné au vinaigre balsamique
23€

Fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mesi, topinambur arrostiti e tartufo nero
Fondue de Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 mois, topinambours rôtis et truffe noire
33€

Uovo biologico poché, crema di patate, nocciole Piemonte IGP, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Œuf biologique poché, crème de pommes de terre, noisettes du Piémont IGP,
Parmigiano Reggiano et truffe noire
30€

Terrina di foie gras, pan brioche e marmellata di frutta secca speziata
Terrine de foie gras, pain brioché et confiture de fruits secs aux épices
32€

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e stracciatella
Tartare de gambas de Mazara del Vallo et stracciatella
40€

Lobster Roll con patatine fritte
Lobster Roll avec frites
44€

g g g

Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.
Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

I Primi | Les « Primi »

Gli Agnolotti del plin di Mamma Lidia g

Pasta fresca fatta in casa ripiena di carne, secondo la ricetta dalla mamma dello chef Ugo Alciati

Les Agnolotti del plin de Mamma Lidia g

Pâte fraîche faite maison farcie à la viande, selon la recette de la mère du chef Ugo Alciati

34€

Crema di zucca, crumble di castagne e olio al rosmarino

Velouté de potimarron, crumble de châtaignes et huile au romarin

26€

Parmigiana di Melanzane

Parmigiana d'aubergines

32€

Pennette Pastificio Mancini all'amatriciana

Pennette Pastificio Mancini à l'amatriciana

30€

Polenta concia, Gorgozola, Bitto, funghi porcini saltati

Polenta concia, fromage Gorgonzola et Bitto, champignons cèpes sautés

28€

Linguine alla bisque di astice, gamberi rossi di Mazara del Vallo, olio di dragoncello

Linguine à la bisque de homard, gambas rouges de Mazara del Vallo, huile d'estragon

38€

Tagliolini fatti in casa 40 tuorli con tartufo nero

Tagliolini aux 40 jaunes d'œufs faits maison à la truffe noire

43€

g g g

Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.

Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

I secondi | Nos plats principaux

La Guancia di manzo brasata g

cotta lentamente, polenta, germogli di spinaci e fondo bruno

La Joue de bœuf braisée g

cuite lentement, polenta, pousses d'épinards et jus de viande

40€

Insalata Cesar, petto di pollo Label Rouge

Salade César au poulet Label Rouge

30€

Ballotin di pollo ruspante, finocchi gratinati, tartufo nero e jus de volaille

Ballotin de volaille fermière, fenouils gratinés, truffe noire et jus de volaille

36€

Filetto di Rombo arrostito, millefoglie di patate et salsa beurre blanc

Filet de turbot rôti, millefeuille de pommes de terre, sauce beurre blanc

45€

Costoletta alla milanese, fagiolini e patate grenaille – per due persone

Côtelette à la milanaise, haricots verts et pommes de terre grenaille – pour deux personnes

98€

Bacon Cheeseburger

Burger di manzo Angus con bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese alla paprika affumicata e patatine fritte

Burger de bœuf Angus, bacon croustillant, cheddar, laitue, tomate, mayonnaise au paprika fumé et frites

36€

Accompagnamenti: Misticanza / Purea di patate / Fagiolini / Pomodori

Accompagnements : Mesclun / Purée de pommes de terre / Haricots verts / Tomates 12€

g g g

Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.

Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

Per finire… |Pour finir …

Selezione di formaggi
Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 40 Mesi,
Blu di bufala, Comté 18 mesi, marmellata e miele di acacia
Robiola Bosina, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 24 mois,
Bleu au lait de bufflonne, Comté 18 mois, confiture et miel d'acacia
30€

Il Gelato Fior di latte di montagna gg
mantecato al momento, crumble, caramello burro salato e coulis ai frutti rossi
La Glace Fior di latte au lait de montagne gg
préparée à la minute, crumble, caramel au beurre salé et coulis de fruits rouges
18€

Tagliata di frutta fresca con caviar lime
Salade de fruits frais au citron caviar
20€

Millefoglie alle fragole, crema chantilly e vaniglia
Millefeuille aux fraises, crème Chantilly et vanille
20€

Fondente al cioccolato e crema al latte
Fondant au chocolat et crème de lait
22€

Il classico tiramisù
Tiramisu
18€

gg gg *Questi piatti piemontesi, dello chef stellato Ugo Alciati e ispirati alle ricette emblematiche di Da Guido, il suo ristorante di famiglia a Serralunga d'Alba, sono inoltre proposti nel menu 4 portate, a 110 € a persona, per l'intero tavolo.*
Ces plats piémontais, du chef étoilé Ugo Alciati et inspirés des recettes emblématiques de Da Guido, son restaurant familial à Serralunga d'Alba, sont également proposés en menu 4 séquences, à 110 € par personne, pour l'ensemble de la table.

Origine delle nostre carni e dei nostri pesci: Rombo: zona FAO 27, Atlantico nord-orientale - Gambero rosso: Italia - Astice, : Canada - Vitello: UE Francia - Pollame: Francia - Guancia di manzo: UE Francia - Bistecca Angus: Irlanda
Origine de nos viandes et nos poissons: Turbot: zone FAO 27, Atlantique Nord-Est – Gamberon rouge: Italie – Homard: Canada – Veau: UE France – Poulet: France – Joue de bœuf: UE France – Bœuf Angus: Irlande