1757

DEL CAMBIO

MENU TARTUFO

TRUFFLE MENU

Espressione del patrimonio gastronomico piemontese, il tartufo ispira una selezione di piatti concepiti per esaltarne il carattere e la complessità aromatica. La qualità delle materie prime e l'attenzione agli equilibri guidano ogni abbinamento, celebrando stagionalità e territorio.

A true expression of Piedmont's culinary heritage, the truffle inspires a selection of dishes designed to bring out its character and aromatic complexity. The quality of the ingredients and balance guide every pairing, celebrating the season and the essence of the region.

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

150,00

SELEZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

WINE PAIRING SELECTION

Espressioni del Piemonte

Expressions of Piedmont

155,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutti gli ospiti del tavolo.

The tasting menu is intended for all guests at the table.

Il prezzo del tartufo, definito giornalmente, viene calcolato al grammo e si intende in aggiunta al costo del menu degustazione.

Porzione minima: 3 g

The price of truffle is set daily, calculated per gram, and charged separately from the tasting menu.

Minimum portion: 3 g

Uova di quaglia e semolino

Uova di quaglia poché, crema di semolino e brunoise di verdure

Poached quail eggs, semolina cream and vegetable brunoise

Tajarin al burro

Tajarin all'uovo, burro e tuorlo d'uovo marinato

Tajarin pasta, butter and cured egg yolk

"Beest steks"*

Filetto di razza Piemontese con foie gras in guazzetto

Piedmontese beef fillet with foie gras in a light sauce

Torta di riso*

Pasta frolla farcita di riso al latte

Shortcrust pastry filled with rice pudding

MENU ALLA CARTA

À LA CARTE MENU

L'esperienza à la carte prevede la scelta di un minimo di due portate salate per persona.

The à la carte experience involves the choice of at least two savory dishes per person.

Il prezzo del tartufo, definito giornalmente, viene calcolato al grammo e si intende in aggiunta al costo della portata.
Porzione minima: 3 g

The price of truffle is set daily, calculated per gram, and it is in addition to the cost of the dish.
Minimum portion: 3 g

ANTIPASTI
STARTERS

Uova di quaglia e semolino 30,00
Uova di quaglia poché, crema di semolino e brunoise di verdure
Poached quail eggs, semolina cream and vegetable brunoise

Carne all'albese 35,00
Albese di razza Piemontese con olio di nocciole e puntarelle
Albese-style slices of Piedmontese beef with hazelnut oil and puntarelle

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tajarin al burro 30,00
Tajarin all'uovo, burro e tuorlo d'uovo marinato
Tajarin pasta, butter and cured egg yolk

Gnocchi alla bava 35,00
Gnocchi di patate, fonduta di Bettelmatt, burro e salvia
Potato gnocchi with Bettelmatt cheese fondue, butter and sage

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

“Beest steks” * 65,00
Filetto di razza Piemontese con foie gras in guazzetto
Piedmontese beef fillet with foie gras in a light sauce

Potage Parmentier 30,00
Potage di patate La Ratte e porri, patate La Ratte fondenti, prezzemolo e grani di senape
La Ratte potato and leek potage, fondant La Ratte potatoes, parsley and mustard seeds

DOLCI
DESSERTS

Pain perdu* 30,00
Brioche alla francese con gelato alla crema e granella di nocciole
French-style brioche with custard ice cream and hazelnut nibs

Torta di riso 30,00
Pasta frolla farcita di riso al latte
Shortcrust pastry filled with rice pudding

Tutti i prezzi indicati si intendono in euro.
All prices are in euro.

*** I piatti contrassegnati con l’asterisco contengono prodotti abbattuti dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP.**
*Dishes marked with an asterisk contain ingredients which have been frozen after being prepared to maintain their nutritional properties during preservation, following the procedures of HACCP.