

VENTUNO.1

ristorante e bottega

PRIMA

Carne cruda battuta al coltello, robiola, nocciola tonda gentile
18

Vitello cotto rosa, salsa tonnata, jus di vitello
18

Uovo morbido, cremoso di patata, fonduta di parmigiano
16

Zucca hokkaido arrostita, castagne, salsa al blu di capra, erba cipollina
16

Capesante scottate, topinambur, guanciale, salsa al pepe di timut, dragoncello
20

Tartare di tonno, colatura di mozzarella, puntarelle, mollica croccante
18

Insalata mista di stagione
12

DOPO

Tajarin al ragu' piemontese
18

Agnolotti del plin ai tre arrosti al fondo bruno
20

O' spaghetti alla pummarol
18

Gnocchetti, burro affumicato, gamberi, cipollotto
20

Ravioli di burrata, piennolo giallo e rosso, calamaretti, lattuga di mare
20

Brasato al barolo, variazione di sedano rapa
24

Polpette alla partenopea, pomodoro san marzano, pecorino
22

Polpo arrostito, cavolo nero, vellutata di ceci, nduja
24

Cotoletta di baccalà, broccoli, salsa di provola affumicata, limone salato
24

Selezione di formaggi
12

Pane e coperto 3€ Diritto di tappo 10€

VENTUNO.1

ristorante e bottega

MENU TARTUFO BIANCO

Uovo morbido, cremoso di patata, fonduta di parmigiano

Tjarin al burro d'alta langa e tartufo bianco

Brasato al barolo, variazione di sedano rapa

Panna cotta, mou salato, gianduia

--

(il menu non è divisibile)

I CLASSICI DEL TARTUFO BIANCO

Carne cruda battuta al coltello, robiola, nocciola tonda gentile e tartufo bianco

--

Uovo morbido, cremoso di patata, fonduta di parmigiano e tartufo bianco

--

Tjarin al burro d'alta langa e tartufo bianco

--

Agnolotti del plin ai tre arrosti al fondo bruno e tartufo bianco

--

Brasato al barolo, variazione di sedano rapa e tartufo bianco

--

Panna cotta e tartufo bianco

--

Menu degustazione con la scelta di 3 piatti a persona

--

Menu degustazione con la scelta di 4 piatti a persona

--

(il menu e i piatti non sono divisibili)

Alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, secondo le norme HACCP.

Si richiede ai signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala.

In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere glutine, crostacei, latte, uova, pesce, frutta secca, solfiti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.