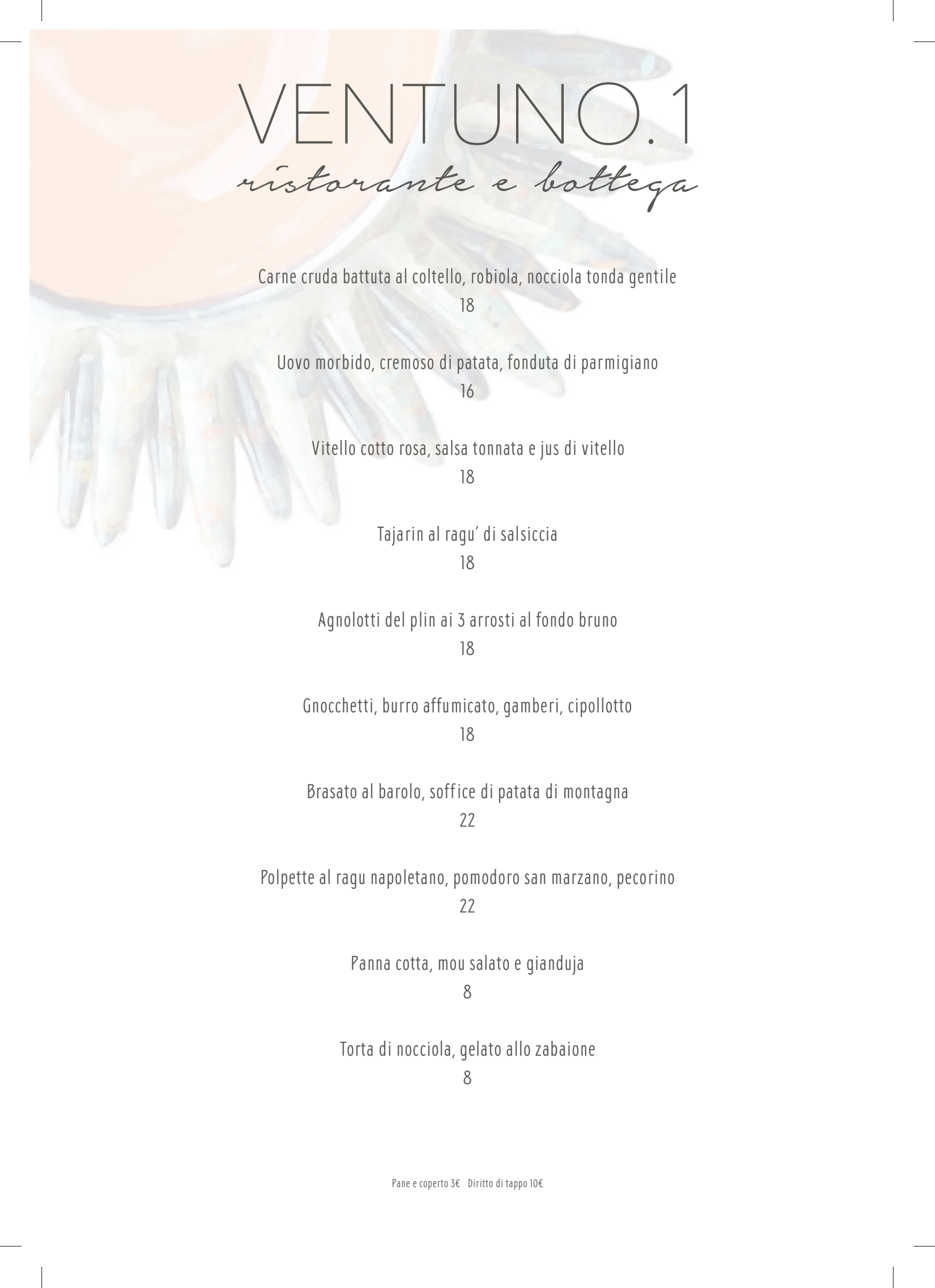




VENTUNO.1

ristorante e bottega

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

Uovo morbido, cremoso di patata, fonduta di parmigiano
16

Vitello cotto rosa, salsa tonnata e jus di vitello
18

Tjarin al ragu' di salsiccia
18

Agnolotti del plin ai 3 arrosti al fondo bruno
18

Gnocchetti, burro affumicato, gamberi, cipollotto
18

Brasato al barolo, soffice di patata di montagna
22

Polpette al ragu napoletano, pomodoro san marzano, pecorino
22

Panna cotta, mou salato e gianduja
8

Torta di nocciola, gelato allo zabaione
8

VENTUNO.1

ristorante e bottega

MENU TARTUFO BIANCO

Uovo morbido, cremoso di patata, fonduta di parmigiano

Tajarin al burro d'alta langa e tartufo bianco

Brasato al barolo, variazione di patate di montagna

Panna cotta, mou salato e gianduja

--

(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

--

Tajarin al burro d'alta langa e tartufo bianco

--

Agnolotti del plin ai 3 arrosti al fondo bruno e tartufo bianco

--

Brasato al barolo, variazione di patate di montagna 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

--

(i 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, solfriti, sedano, soia, sesamo, senape, molluschi.