

AGRITURISMO IRIDE

Il menù del mese di Novembre

Antipasti (starter,vorspeisen,entrèees) € 6,00

- Affettati misti locali con acciughe in salsa verde
(mixture of typical salami with green sauce anchovies)
- Battuto al coltello di coscia di Fassone all'albese
(row knife-chopped veal muscle in Alba style)
- Insalatina autunnale di galletto al ristretto di Moscato d'Asti
(autumn style chicken salad moscato vineager flavoured)
- Tortino di verdure di stagione con leggera Bagna caòda
(crunchy seasonal vegetable hot pie with classical light bagna caoda cream)
- Involantino di peperone farcito con tonno e capperi alla piemontese
(typical piemontese roasted paprika farcied with tuna fish and cappers)
- Flan di porri con fonduta di Raschera d.o.p.
(leechs flavoured egg flan with fonduecheese creme)

Primi piatti (risotto and egg pasta dishes) € 7,00

- Risotto con gorgonzola d.o.p. e pere Madernassa € 8,00
(gorgonzola cheese and madernassa pears risotto)
- Ravioli del plin di patate ed erbe aromatizzati al burro e tartufo nero
(homemade wild spinat and potatoes farcied pasta"plin" with butter and black trouffle sauce)
- "Tajarin" tradizionali al ragù di vitello
(classical egg noodles pasta with meat sauce ragù)
- Gnocchetti di zucca saltati in padella con porri di Cervere
(pumpkin gnocchis cooked withcervere leechs)

Secondi piatti (maindishes) €10,00

- Lonza di maiale in salsa aromatizzata di spezie e castagne
(Roasted porkfilet in castanet spice flavoured sauce)
- Coniglio langarolo stufato in tegame con funghi porcini
(Classical piemontese rabbit stewed with porcini mushrooms)
- Brasato di Cinghiale al Barolo
(classical red wine stewed wildpork muscle piemonte style)
- Piatto di formaggi misti € 7,00

Dessert € 6,00

- Bonet alla langarola con caramello al Nebbiolo d'Alba
(typical Langa macaroon pudding served with Nebbiolo caramel)
- Mousse di Caffè con salsa al mou e biscotto al sesamo
(coffee mousse with aromatic biscuit and mou sauce)
- Parfait di zabaione e pere al Dolcetto
(parfait zabayone cream flavoured with pearscooked in red wine)
- Tortino al cioccolato con vellutata di caki e vaniglia
(Choco sufflè and vanilla spiced caki sauce)
- Sorbetti del giorno
(daily sorbetto)

Tagliere misto affettati € 10 Tagliere misto formaggi € 10

Menu turistico € 24

(3 antipasti,1 primo ,1 secondo.1 dessert)

Menu degustazione € 28

(4 antipasti, 2 primi,1 secondo,1 dessert)

Acqua pane coperto e caffè son inclusi nel menù.

(Coperto e servizio €1,50)