

AGRITURISMO IRIDE

MENU' AUTUNNO 2016

GLI ANTIPASTI

Battuta di fassona, cialda alla nocciola, olio ai porcini, spinaci novelli e Robiola 10,00 €
Hand cutted Fassona veal tartare, porcini mushroom oil and Langa cheese foam

Vitello tonnato all'antica, emulsione di sedano e aceto, gocce di peperone 9,00 €
'Vitello tonnato' old style with cellery and vinager cream and paprika dripping

Baccalá mantecato, passatina di ceci, profumo di limone, caffè e coriandolo 9,00 €
Salt cod creamed, flavoured with coffee and lemon oil on a pureed chickpeas

Crumble di grana padano con due verdure spadellate e bagna caôda leggera 9,00 €
Grana Padano crumble, some light cooked vegetable and a soft 'bagna caôda' sauce

Cipolla arrostita ripiena di verza e tartufo nero con fonduta di Bra Tenero 10,00 €
Roasted golden onion stuffed with cabbage and black truffle on a Bra Tenero fondue tender

I PRIMI

Tajarin al ragù tradizionale, rosmarino e fondo bruno 9,00 €
Traditional 'tajarin' with piemontese ragu, rosemary and demi-glace

Risotto ai porri di cervere cremosi e croccanti, salsiccia di Bra ,colatura di Raschera allo zafferano 10,00 €
Cervere leeks risotto, row Bra sausage and saffron Raschera cheese cream

Ravioli di anatra, burro alla salvia, cipolle caramellate e tartufo nero 10,00 €
Duck ravioli, butter and sage cream with caramelized onion and black truffle

Tortelli di porcini nel brodo ristretto vegetale, cubi di zucca e timo 10,00 €
Mushrooms cappellini in vegetable broth, pumpkin cube and thyme

I SECONDI

Coniglio alla langarola con broccoletti spadellati e la sua pannocchia 12,00 €
Rabbit Langa style with broccoletti and its cob

Musetto di maiale fondente, pere madernassa, topinambur, aneto e liquirizia 12,00 €
Pork's nose, madernassa roasted pears, Jerusalem artichokes, dill and licorice

Coscia di cinghiale, composta di uva, sedano rapa e cacao 16,00 €
Wild boar stewed, celeriac and cacao, grape jam

I FORMAGGI

Misto quattro formaggi 8,00 €
A selection of four cheeses

Misto otto formaggi 12,00 €
A selection of eight cheeses

I DOLCI

Bonet alla langarola, caramello salato e le nostre mardenassa alla vaniglia 7,00 €
Langa style 'Bonet', butterscotch and our pears flavoured with vanilla

Cremoso di nocciole piemontesi, zuppetta di nasci e timo lemon 7,00 €
Piemontese hazelnut creamy soft, cold nashi soup and lemon thyme

Tortino soffice con cuore di cioccolato, salsa alla curcuma e pepe nero 7,00 €
Ciocco souffle with curcuma sauce and black pepe

Ananas arrostito, parfait di lime e rhum, e crumble alle mandorle 7,00 €
Roasted pineapple on a mandel crumble fervid with lime parfait

Sorbetto di stagione 6,00 €
Fresh fruit sorbet

AGRITURISMO IRIDE

Località Chiabotto, 1 - 12050 RODDINO (CN)
tel. 0173 794122 - www.agriturismoiride.com - e-mail: info@agriturismoiride.com

Per Gps: scrivere Loc. Borghetto Brigna